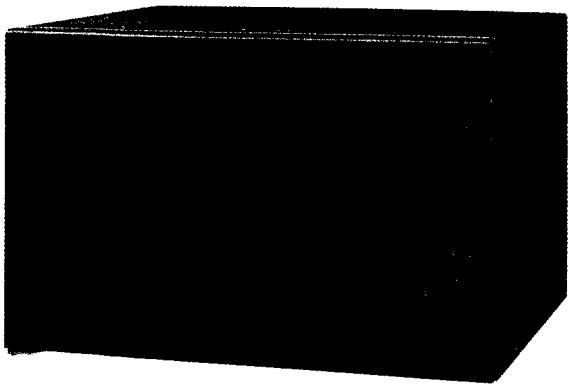
SHARP

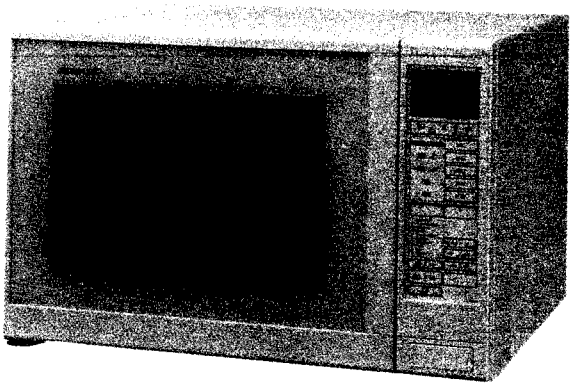
EISSLUFT-MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL/EINBAU-AUSFUHRUNG
ICROGOLFOVEN MET GRILLEN & CONVECTIE/INBOUWMODEL
RILL & CONVECTION MICROWAVE OVEN/BUILT-IN TYPE

H-1

R-8R50(B)/(W)



R-8R50(B)



R-8R50(W)

DEUTSCH BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite **1/D-1**
NEDERLANDS GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde **23/NL-1**
ENGLISH OPERATION MANUAL	Page **45/GB-1**

Achtung
Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

"DIESES GERÄT ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN VON BS-800 UND EEC-499."
ZUR ENTSPRECHUNG DER EEC-RICHTLINIE 82/499/EEC DÜRFEN KURZE GARVORGÄNGE NICHT ÖFTER ALS EINMAL PRO MINUTE DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Waarschuwing
De niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

"DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE RICHTLIJNEN BS-800 EN EEG-499."
TENEINDE AAN DE EEG-RICHTLIJNEN 82/499/EEG TE VOLDOEN, MOGEN KORTSTONDIGE KOOKPROCEDURES NIET VAKER DAN EEN KEER PER MINUUT WORDEN UITGEVOERD.

Warning
Serious health risks may result if these instructions on use and maintenance are not observed, or if the oven is tampered with so that it is possible to put the oven into operation when the door is open.

"THIS APPARATUS COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF BS-800 AND EEC-499."
IN ORDER TO COMPLY WITH THE EEC DIRECTIVE: 82/499/EEC, SHORT COOKING OPERATIONS SHOULD NOT BE PERFORMED MORE FREQUENTLY THAN ONCE PER MINUTE.

— INHALT —

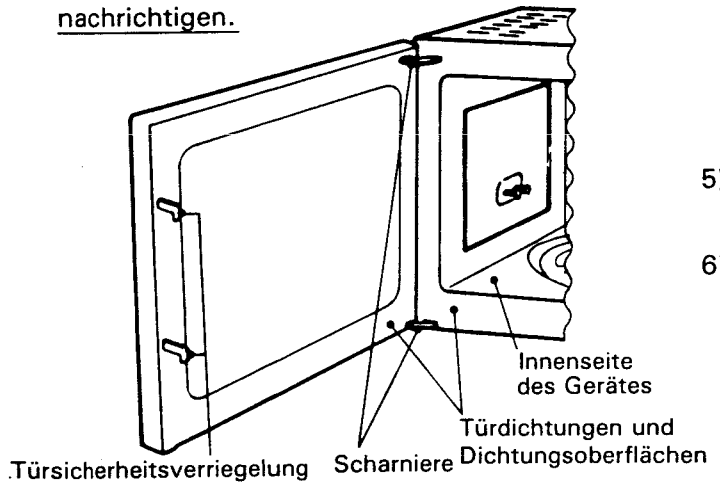
AUFSTELLANWEISUNGEN ..... D- 2
WICHTIGE HINWEISE ..... D- 3
BAUTEILEBEZEICHNUNGEN ..... D- 4
ZUBEHÖR ..... D- 5
VOR INBETRIEBNAHME ..... D- 6
Einstellung der Uhr ..... D- 6
Stop/Löschen ..... D- 7
Garen mit verschiedenen Folgen ..... D- 7
Überprüfung ..... D- 8
AUTOMATISCHER BETRIEB ..... D- 8
Bei automatischem Betrieb beachten ..... D- 8
Anzeigemeldungen bei automatischem Betrieb ..... D- 8
AUFTAU-AUTOMATIK ..... D- 9
AUTOMATIKPROGRAMME D-10
MANUELLER BETRIEB D-11
MIKROWELLENBETRIEB D-11
HEISSLUFTBETRIEB D-12
GRILLEN D-13
KOMBIBETRIEB D-14
Garen mit dem DREHSPIESS D-15
Vorheizen D-16
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN D-17
Zeitschaltuhr D-17
Eine weitere Minute D-17
Startautomatik D-18
Länger (▲)/Kürzer (▼) Tasten D-19
REINIGUNG UND PFLEGE D-20
FUNKTIONSPRÜFUNG D-21
TECHNISCHE DATEN D-22

AUFSTELLANWEISUNGEN

1) Alles Verpackungsmaterial aus dem Gerät und die Aufkleber von der Gerätetür entfernen.

2) Das Gerät sorgfältig auf Beschädigungen überprüfen. Folgende Punkte sollten besonders beachtet werden:
   a) Die Ausrichtung der Tür bzw. Verziehungen der Tür sollten überprüft werden.
   b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelung sollten auf Beschädigung bzw. festen Sitz überprüft werden.
   c) Die Türdichtungen und die Oberflächen der Dichtungen sollten auf Beschädigungen überprüft werden.
   d) Die Innenseite des Gerätes und die Tür sollten auf Beulen überprüft werden.

   Falls Beschädigungen vorhanden sind, sollte das Gerät nicht betrieben werden; den Händler oder einen autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen.



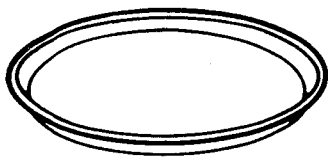
3) Das Gerät sollte nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Wärme oder Feuchtigkeit erzeugt werden (z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes). Da das Türglas während des Garens erwärmt wird, sollte die Unterseite des Gerätes 80 cm oberhalb des Fußbodens sein und sich außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

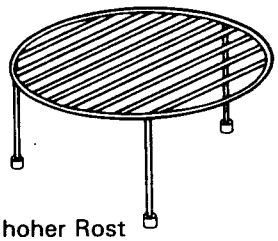
4) Das Gerät ist mit einem Schukostecker ausgestattet. Dieser Stecker muß mit einer standardisierten, geerdeten (mit Masse verbundenen) Haushaltssteckdose verbunden werden. Die Steckdose muß leicht zugänglich sein, damit ein einfaches Abtrennen des Steckers im Notfall möglich ist.
   Hinweis: Bei Einbau des Gerätes in einen Einbauschrank muß der spezielle Einbaurahmen verwendet werden. Er kann über den Händler bezogen werden. Siehe Anleitungen für den Einbau des Rahmens oder fragen Sie den Händler nach dem richtigen Einbauvorgehen.

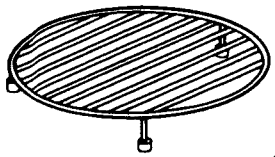
5) Sicherstellen, daß das Netzanschlußkabel nicht unter dem Gerät verlegt wird.

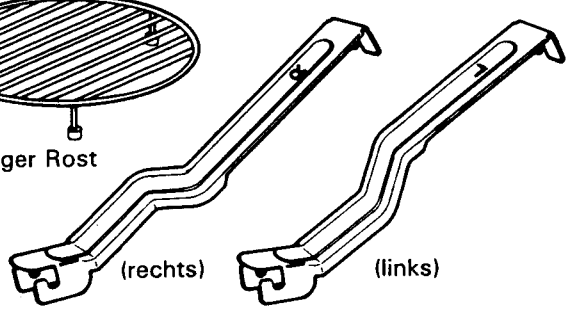
6) Für jegliche Schäden, die durch falschen Anschluß des Gerätes entstehen, sind weder der Hersteller noch der Wiederverkäufer verantwortlich. Die Stromspannung muß 220 V, 50 Hz betragen.

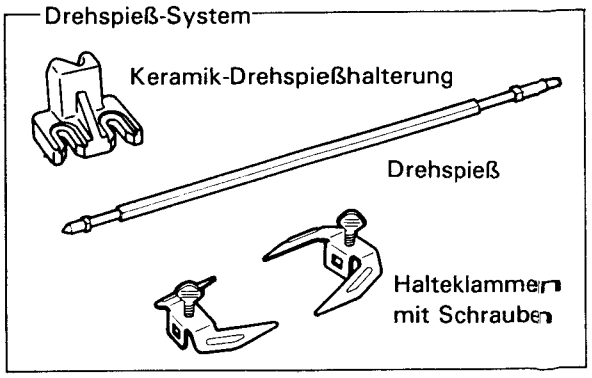
Sicherstellen, daß das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:


Drehteller


hoher Rost


niedriger Rost





Gedruckte Beilagen
- Kochbuch für Garen mit Heißluft und Gril
- Kochbuch für Garen mit Mikrowelle
- Bedienungsanleitung
- Menüaufkleber
- DBP-Karte (nur für Deutschland)

WICHTIGE HINWEISE

Allgemein

1) **Überprüfung** — Nicht das Gerät betreiben, wenn es beschädigt ist. Siehe AUFSTELLANWEISUNGEN 2) auf Seite D-1.
2) **Tür** — Das Gerät nicht betreiben, wenn ein Gegenstand in der Türdichtung zwischen dem Gerät und der Gerätetür eingeklemmt ist.
3) **Drehteller** — Für jeden Betrieb sollte der Drehteller-Träger richtig eingelegt und der Drehteller richtig aufgelegt werden.
4) **Lüftung** — Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen niemals blockiert werden.
5) **Reparaturen** — Es ist gefährlich, das Gerät von einer anderen Person als einem autorisierten und von SHARP ausgebildeten Wartungstechniker einstellen oder reparieren zu lassen.
6) **Betrieb bei leerem Gerät** — Bei Verwendung der Mikrowellen-Betriebsart (einschl. KOMBIBETRIEB 1 und 2, AUFTAU-AUTOMATIK und AUTOMATIKPROGRAMME) das Gerät nicht mit leerem Geräteinnenraum betreiben. Der Betrieb eines leeren Gerätes kann zu Beschädigungen führen.
7) **Lebensmittel im Garraum** — Keine Gegenstände (einschließlich Lebensmittel) im Gerät lagern, wenn das Gerät nicht im Gebrauch ist.
8) **Drehspieß** — Beim Plazieren der zwei Halterungen des Drehspieß-Systems kann Funkenschlag entstehen. Zur Vermeidung sollten die Halterungen mit genügend Abstand plaziert oder versetzt angebracht werden.
9) **Nach dem Garen** — Nach dem Garen mit HEISSLUFT, KOMBIBETRIEB 1 und 2, GRILLEN oder AUTOMATIKPROGRAMME kann der Ventilator für eine Weile zum Absenken der Temperatur der elektronischen und mechanischen Bauteile betrieben werden.

Geschirr

1) **Metall** — Es sollte kein anderes Kochgeschirr aus Metall als das mitgelieferte Zubehör für die Betriebsart MIKROWELLE verwendet werden. Metall reflektiert Mikrowellenenergie, wodurch Funkenbildung verursacht werden kann.
   * Falls Metall (z.B. Aluminiumfolie) für besondere Garvorgänge (für Ausnahmen siehe das Kochbuch) verwendet wird, sollte es während des Betriebs niemals mit den Garraumwänden, dem Drehteller oder den Rosten in Kontakt kommen.
   * Metall kann im KOMBIBETRIEB verwendet werden. Zum Verhindern von Funkenbildung wärmefestes Isoliermaterial, z.B. einen Pyrex® -Teller, oder einen Porzellanteller zwischen den Metallgegenstand und den Rost oder den Drehteller legen. Beim Auftreten von Funkenbildung die Materialien für KOMBIBETRIEBSGAREN nicht mehr verwenden.
2) **Behälter mit Deckel** — Vor dem Gebrauch immer Dichtungen und Deckel von Behältern entfernen. In fest verschlossenen Behältern kann es zum Druckanstieg kommen, der eine Explosion nach dem Abschalten des Gerätes verursachen kann.
3) **Kochen** — Beim Kochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit die Luftblasen gut entweichen können. Bei Behältern mit enger Öffnung können sich große Luftblasen bilden, die (auch nach Beendigung das Garvorgangs) zu einem Übersprudeln führen können. Es wird empfohlen, einen Glasstab o.ä. in den Behälter zu stellen, um plötzliches unkontrolliertes Sieden zu vermeiden.
4) **Anderes** — Für Geschirr-Empfehlungen siehe die Einführung im mitgelieferten Kochbuch.

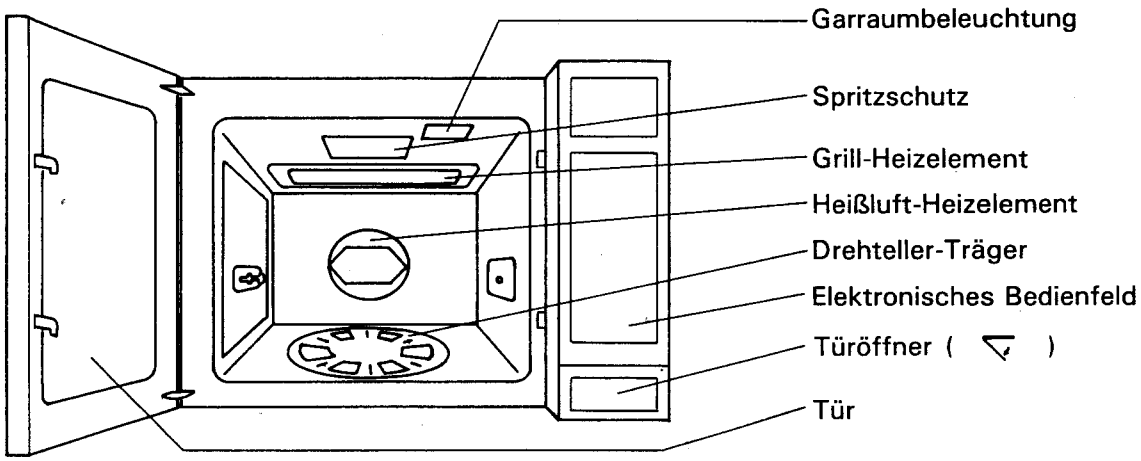
Lebensmittel

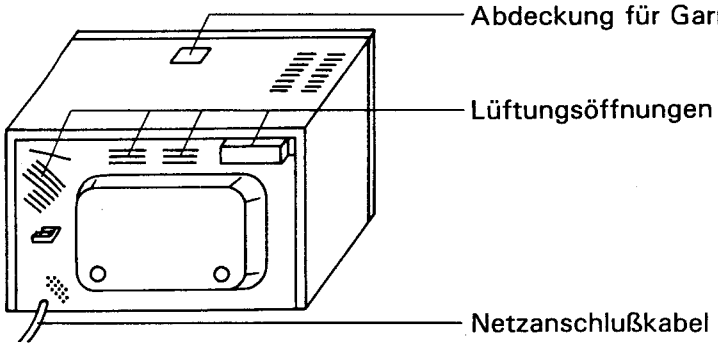
1) **Eier** — Keine Eier in der Schale kochen. In der Schale bildet sich Druck und das Ei kann explodieren (selbst nach dem Abschalten des Gerätes). Gekochte Eier nicht wieder erwärmen, außer wenn sie verrührt oder aufgeschnitten sind. Das Eigelb vor dem Garen anstechen.
2) **Öl und Fett** — Kein Öl oder Fett zum Ausbraten anwärmen. Die Temperatur kann nicht kontrolliert werden und es kann zum Überhitzen kommen.
3) **Zucker** — Beim Garen von Lebensmitteln mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt, z.B. Weihnachtsstollen, Pasteten oder Obstkuchen, sollten die empfohlenen Kochanweisungen sorgfältig beachtet werden. Ein Garen über die empfohlene Zeit hinaus kann ein Verbrennen des Gargutes und Beschädigungen des Gerätes zur Folge haben.

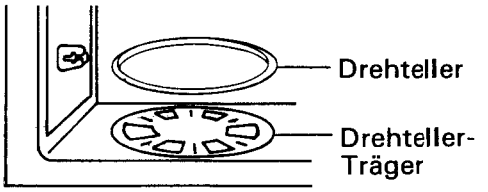
Anderes

1) **Kondensation** — Feuchtigkeit in Lebensmitteln kann manchmal ein Beschlagen der Wände oder der Tür des Gerätes zur Folge haben; dies ist normal. Allgemein erzeugen abgedeckte Lebensmittel weniger Kondensation als nicht abgedeckte Lebensmittel. Feuchtigkeit kann manchmal auf der Türabdichtung entstehen; dies ist normal und sollte nicht als Zeichen dafür angesehen werden, daß während des Garens Mikrowellenenergie aus dem Gerät austritt.
2) **Warmes Gerät** — Während KOMBIBETRIEB, HEISSLUFT- und GRILL (einschließlich AUTOMATIKPROGRAMME) wird das Gerät heiß. Die Verwendung eines Topflappens oder Handschuhs wird empfohlen. Immer das Kunststoffteil der Tür zum Öffnen und Schließen der Tür sowie die Drehspießgriffe zum Entnehmen des Drehspießes verwenden. Bei Verwendung dieser Gar-Betriebsarten nicht die Gerätewände berühren. Nach Beendigung des Garens in diesen Betriebsarten nicht die heißen Garraumwände berühren.

BAUTEILEBEZEICHNUNGEN

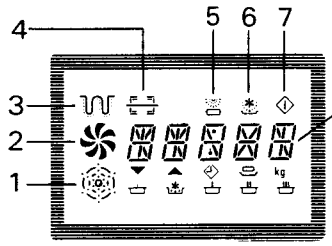






Den Drehteller auf den Drehteller-Träger legen

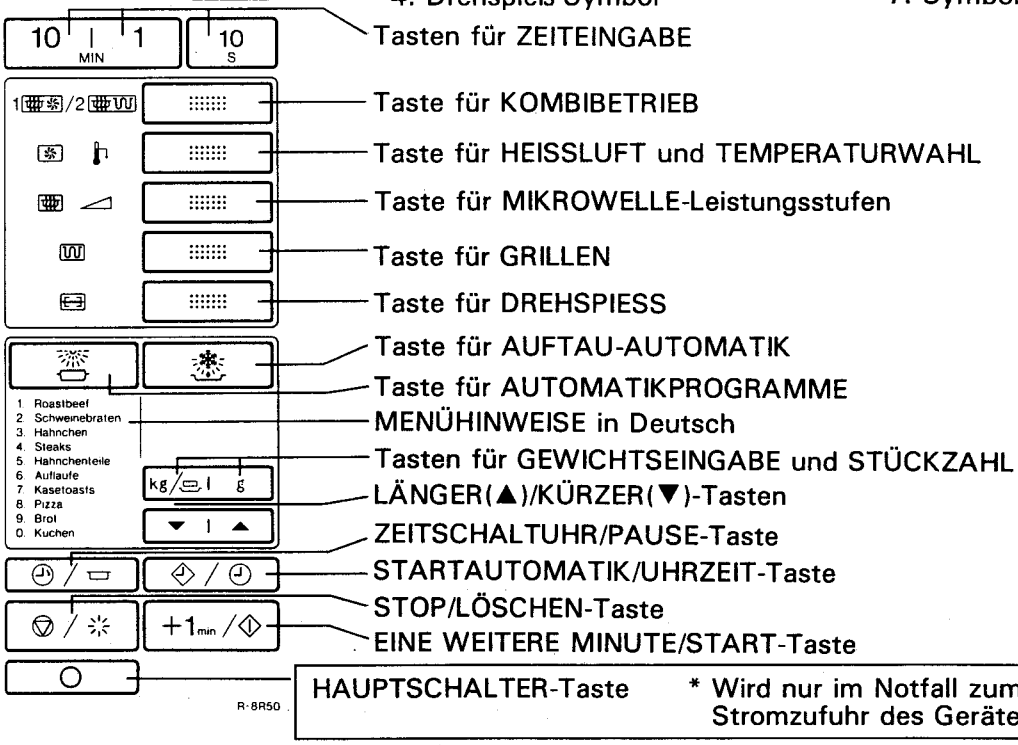
Elektronisches-Bedienfeld



Digitalanzeige

Anzeigen

1. Mikrowelle und Auftau-Symbol
2. Heißluft-Symbol
3. Grill-Symbol
4. Drehspieß-Symbol
5. Symbol für Automatikprogramme
6. Symbol für Auftau-Automatik
7. Symbol für Garen



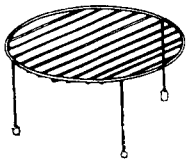
* Wird nur im Notfall zum Abschalten der Stromzufuhr des Gerätes verwendet.

ZUBEHÖR

■ DREHTELLER

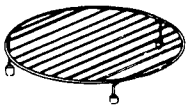
Für alle Gar-Betriebsarten. (Kann mit dem hohen Rost für ein zweistufiges HEISSLUFTGAREN verwendet werden.)

■ HOHER ROST



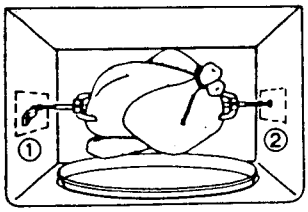
Wird für zweistufiges Heißluftgaren und ebenfalls zum GRILLEN verwendet.

■ NIEDRIGER ROST



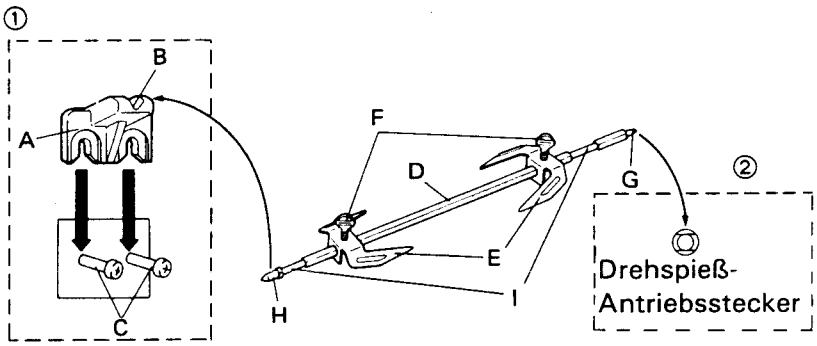
Wird für Braten oder Backen verwendet.

■ GAREN MIT DEM DREHSPIESS



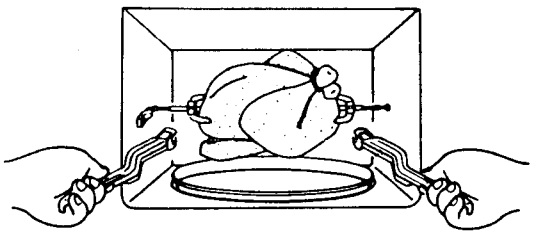
Das Drehspieß-System kann zum Grillen von Fleisch und Geflügel verwendet werden. Die Oberflächen des Gargutes werden gleichmäßig braun und ein Wenden ist nicht notwendig.

EINLEGEN DES GARGUTES:

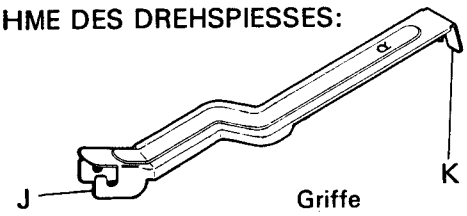


1. Die Keramik-Drehspießhalterung (A) in die Haken (C) auf der linken Seite der Gerätewand anbringen.
2. Den Spieß (D) durch das Gargut führen und das Gargut in der Mitte des Drehspießes plazieren. Die Halteklammern (E) von beiden Seiten aufschieben und die Schrauben (F) auf beiden Seiten festziehen.
3. Das Ende des Drehspießes (G) in den Drehspieß-Antriebsstecker auf der rechten Seite der Gerätewand einlegen. Nach rechts drücken, den Drehspieß leicht drehen, bis er in den Drehspieß-Antriebsstecker einrastet.
4. Das andere Ende des Drehspießes (H) mit der Ausbuchtung der Keramik-Drehspießhalterung (B) stützen.

HINWEIS: Bei Verwendung des Drehspieß-Systems sicherstellen, daß das Gargut auf dem Drehspieß nicht mit dem Drehteller in Berührung kommt. Falls das Gargut den Drehteller berührt, kann es zusammen mit dem Drehspieß aus der Keramik-Drehspießhalterung herausfallen.



ENTNAHME DES DREHSPIESSES:



1. Die mitgelieferten zwei Griffe (J) am Drehspieß (I) anbringen. Die linke Seite leicht anheben und dann den Drehspieß durch Ziehen von der linken Seite her entfernen.
2. Zum Entfernen des Drehspießes vom Gargut den Griff (K) am Drehspießende (I) anbringen und das Gargut vom Drehspieß entfernen, indem es mit einer Fleischgabel gehalten wird.

HINWEIS:
DIE INNENWÄNDE DES GERÄTES WERDEN ERWÄRMT, DESHALB BEI DER ENTNAHME DES DREHSPIESSES HANDSCHUHE TRAGEN.
DIE KERAMIK-DREHSPIESSHALTERUNG IST NUR FÜR DAS DREHSPIESSGAREN VORGESEHEN.
NACH BEENDIGUNG DES DREHSPIESSGARENS DIE KERAMIK-DREHSPIESSHALTERUNG ENTFERNEN UND MIT DEM ANDEREN ZUBEHÖR LAGERN.

VOR INBETRIEBNAHME

* Vor der Inbetriebnahme des neuen Mikrowellengerätes sollte diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden werden.
* Vor der Verwendung des Gerätes sollten die folgenden Vorgänge durchgeführt werden. Die richtige Zeit auf der Geräteuhr einstellen, damit die korrekte Startzeit für automatische Funktionen sichergestellt ist.

1) Das Gerät an eine Steckdose anschließen.
   * Die Anzeige beginnt zu blinken [88:88] .
2) Die STOP/LÖSCHEN-Taste drücken.
   * [1:00] wird angezeigt und alle Tasten auf dem Bedienfeld sind aktiviert.

Die Geräteuhr kann jetzt eingestellt werden.

Einstellung der Uhr

* Einstellung der Uhr auf die Zeit 11:34 (vormittag oder nachmittag).

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die STARTAUTOMATIK/UHRZEIT-Taste drücken.	◇ / ◷	0
2.	Die 10 MIN-Taste einmal und die 1 MIN-Taste einmal drücken.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1	1 1
3.	Die STARTAUTOMATIK/UHRZEIT-Taste noch einmal drücken.	◇ / ◷	1 1 00
4.	Die 10 MIN-Taste dreimal und die 1 MIN-Taste viermal drücken.	10 MIN x 3 ; 1 MIN x 4	1 1 34
5.	Die STARTAUTOMATIK/UHRZEIT-Taste noch einmal drücken.	◇ / ◷	1 1 : 34

HINWEISE: 1. Dies ist eine Zwölf-Stunden-Uhr. (Von 1:00 bis 12:59)

2. Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr [88:88] an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Tageszeit wird ebenfalls gelöscht. Die Uhr muß erneut auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.

Stop/Löschen

Verwendung der [⊘/☼] (STOP/LÖSCHEN)-Taste:

1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Löschen der Zeitschaltuhr.
3. Unterbrechen des Gerätes während dem Garen.
4. Zum Löschen eines Programms während des Garens die (STOP/LÖSCHEN)-Taste zweimal berühren.

Garen mit verschiedenen Folgen

Das Gerät kann für verschiedene Garfolgen für MIKROWELLE, HEISSLUFT, GRILL und KOMBIBETRIB programmiert werden. Einige der zu verwendenden Garfolgen sind:

	Erste Garfolge	Zweite Garfolge	Dritte Garfolge	Vierte Garfolge
Beispiel 1	MIKROWELLE	MIKROWELLE	MIKROWELLE	MIKROWELLE
Beispiel 2	MIKROWELLE	PAUSE	MIKROWELLE	
Beispiel 3	MIKROWELLE	KOMBIBETRIEB		
Beispiel 4	VORHEIZEN	HEISSLUFT	HEISSLUFT	
Beispiel 5	VORHEIZEN	KOMBIBETRIEB		
Beispiel 6	KOMBIBETRIEB	GRILL		

Für Ideen zur Verwendung der verschiedenen Garfolgen im Kochbuch nachschauen.

* Auftauen von 1 kg Steak für 11 Minuten bei Auftauen (MEDIUM LOW) und dann für 11 Minuten bei PAUSE (HOLD). Danach für 6 Minuten bei Auftauen (MEDIUM LOW). (Die Beefsteaks jeweils 5 Minuten und 22 Minuten nach Auftau-Beginn wenden).

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge
1.	Die 10 MIN-Taste einmal und die 1 MIN-Taste einmal drücken.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
2.	Die Taste für MIKROWELLE-Leistungsstufen viermal drücken.	[▱] x 4
3.	Die 10 MIN-Taste einmal und die 1 MIN-Taste einmal drücken.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
4.	Die ZEITSCHALTUHR/PAUSE-Taste drücken.	[◷/▭]
5.	Die 1 MIN-Taste sechsmal drücken.	[1 MIN] x 6
6.	Die Taste für MIKROWELLE-Leistungsstufen viermal drücken.	[▱] x 4
7.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	[+1min/◈]

Überprüfung

Tageszeit –
Wenn Sie die Tageszeit wissen möchten während sich das Gerät im Garbetrieb oder im Zeitschaltuhr-Betrieb befindet, drücken Sie einfach die STARTAUTOMATIK/UHRZEIT-Taste [◈/◴] . Solange die Taste gedrückt ist, wird die Tageszeit angezeigt.

Automatische Startzeit –
Falls das Gerät auf automatischen Start eingestellt wurde und Sie die vorprogrammierte Startzeit nochmals überprüfen möchten, die STARTAUTOMATIK/UHRZEIT-Taste [◈/◴] drücken. Solange die Taste gedrückt ist, wird die Tageszeit angezeigt.

Programmierte Temperatur –
Falls das Gerät mit Heißluft- oder Kombinationsbetrieb arbeitet und Sie die programmierte Temperatur überprüfen möchten, die Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL drücken. Solange die Taste gedrückt ist, wird die Temperatur angezeigt.

Gegenwärtige Temperatur –
Falls das Gerät auf Vorheizen eingestellt ist und Sie die gegenwärtige Temperatur wissen möchten, die Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL drücken. Solange die Taste gedrückt ist, wird die Temperatur angezeigt. Falls die Temperatur dabei unter 40°C ist, wird [LO C] angezeigt.

AUTOMATISCHER BETRIEB

1. AUFTAU-AUTOMATIK
2. AUTOMATIKPROGRAMME

Bei automatischem Betrieb beachten

1. Im beiliegenden Kochbuch finden Sie genaue Anweisungen (Einlegen des Gargutes, Geschirr, Vorgehen usw.).
2. Bei der Eingabe des Gewichtes muß bis auf die nächsten 100 Gramm aufgerundet werden. (Beispiel: 1,45 kg sollten auf 1,5 kg aufgerundet werden.)
3. Automatischer Betrieb kann mit Lebensmitteln bei normalen Lagertemperaturen durchgeführt werden. Z.B. für Huhn auf Kühlschrank-Temperatur und für Kuchen auf Raumtemperatur.
4. Vorsicht: Das Garen mit automatischem Betrieb muß mit kaltem Gerät gestartet werden.

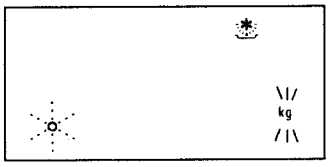
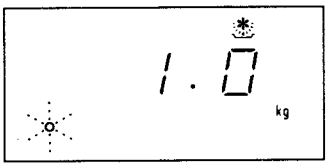
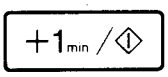
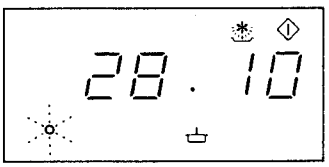
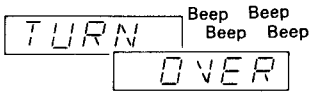
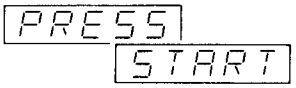
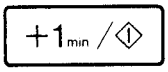
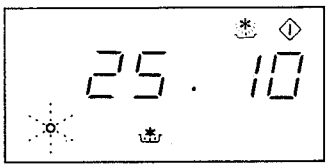
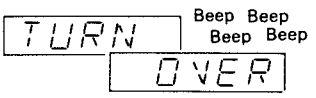
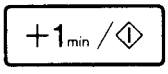
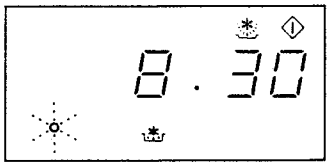
Anzeigemeldungen bei automatischem Betrieb

Meldung	Bedeutung	Vorgehen
TURN OVER	Wenden	Das Gargut entsprechend den Anweisungen im Kochbuch wenden.
PRESS START	START drücken	Die [+1min/◈] (EINE WEITERE MINUTE/START)-Taste drücken.
STAND COVER	Abgedeckt Stehenlassen	Die Standzeit nach dem Garen hilft beim Verteilen der inneren Temperatur des Fleisches für ein besseres Durchgaren. Das Gargut abdecken und entsprechend der Anweisungen im Kochbuch stehenlassen.
STAND	Stehenlassen	Die Standzeit nach dem Garen hilft beim Verteilen der inneren Temperatur des Fleisches für ein besseres Durchgaren. Das Gargut entsprechend der Anweisungen im Kochbuch stehenlassen.
ERROR	Fehler	Das eingegebene Gewicht überschreitet die Gewichtsbegrenzung. Die [⊘/✲] (STOP/LÖSCHEN)-Taste drücken und die Informationen neu eingeben.

AUFTAU-AUTOMATIK

Mit der AUFTAU-AUTOMATIK kann nur durch die Eingabe des Gewichtes Fleisch und Geflügel aufgetaut werden.

* Auftauen von Steaks mit einem Gewicht von 1 kg.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die Taste für AUFTAU-AUTOMATIK drücken.		
2.	Die Taste für GEWICHTSEINGABE und STÜCKZAHL einmal drücken.		
3.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.		
4.	Das Gargut wenden.		
5.	Die Tür schließen.		
6.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.		
7.	Das Gargut wenden.		
8.	Die Tür schließen.		
9.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.		
10.			

Beim Öffnen der Gerätetür oder Drücken der (STOP/LÖSCHEN)-Taste wird die Zeit auf dem Display angezeigt.

AUTOMATIKPROGRAMME

Um eines der zehn AUTOMATIKPROGRAMM-Menüs zuzubereiben muß nur das gewünschte Menü ausgewählt und das Gewicht bzw. die Anzahl eingegeben werden.

* Garen von Roastbeef (medium) mit einem Gewicht von 1,5 kg.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die Taste für AUTOMATIKPROGRAMME einmal drücken.	x 1	AC - 1 kg
2.	Die kg Taste einmal und die g Taste fünfmal drücken.	kg x 1 · g x 5	1.5 kg
3.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste einmal drücken.	+1min / ◇	25.55
4.	Das Gargut wenden.		TURN OVER · Beep Beep Beep Beep
5.	Die Tür schließen.		PRESS START
6.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min / ◇	6.25
7.			STAND COVER · Beep

Beim Öffnen der Gerätetür oder Drücken der ⊘/☼ (STOP/LÖSCHEN)-Taste wird die Zeit auf der Anzeige wieder angezeigt.

HINWEIS: Nach Schritt 3 den angezeigten Meldungen folgen. (Siehe Seite D-8.)

MANUELLER BETRIEB

Beim manuellen Betrieb kann das Gerät bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden programmiert werden. Das Gerät zeigt nach Beendigung die Tageszeit auf der Anzeige an.

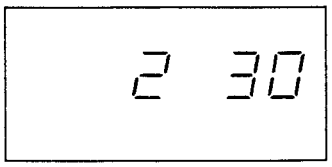
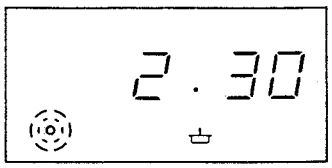
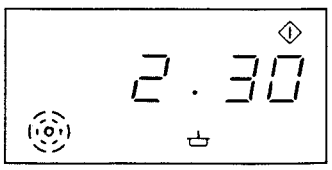
MIKROWELLENBETRIEB

Das Gerät ist mit fünf verschiedenen Mikrowellen-Leistungsstufen und PAUSE (0%) ausgestattet.

EINSTELLUNG		MIKROWELLENLEISTUNG	
HIGH	(VOLLE LEISTUNG)	100%	750
MEDIUM HIGH	(BRATEN)	70%	525
MEDIUM	(FORTKOCHEN)	50%	375
MEDIUM LOW	(AUFTAUEN)	30%	225
LOW	(WARMHALTEN)	10%	75
HOLD	(PAUSE)	0%	0

Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die Taste für MIKROWELLE-Leistungsstufen so lange drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird; falls die Taste nicht gedrückt wird, ist automatisch die volle Leistung (HIGH) eingestellt. Um die Temperatur des Garguts im Gerät zu halten, die [⏲/▭] (ZEITSCHALTUHR/PAUSE)-Taste drücken; diese Funktion kann jedoch nicht für den Beginn einer Garfolge verwendet werden.

* Wärmen von Suppe für 2 Minuten und 30 Sekunden mit MEDIUM.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die 1 MIN-Taste zweimal und die 10 SEK-Taste dreimal drücken.	[1 MIN] x 2 [10 S] x 3	
2.	Die Taste für MIKROWELLE-Leistungsstufen dreimal drücken.	[⋮⋮⋮] x 3	
3.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	[+1min/◈]	

HINWEIS: 1. Beim Öffnen der Tür während des Garens stoppt die auf der Anzeige dargestellte Garzeit automatisch. Nach dem Schließen der Tür und dem Drücken der EINE WEITERE MINUTE/START-Taste [+1min/◈] beginnt die Anzeige wieder zurückzuzählen.

2. Falls für den letzten Durchgang volle Leistung (HIGH) gewählt wird, braucht die Taste für MIKROWELLE-Leistungsstufen nicht gedrückt zu werden.

HEISSLUFTBETRIEB

Das Gerät kann auf eine von zehn Heißlufttemperaturen programmiert werden. (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C)

Die Einstellung der Temperatur erfolgt durch das Drücken der Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL , bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige erscheint.

Für fast alle Menüs ist ein Vorheizen nicht notwendig. Falls ein Vorheizen erforderlich ist, siehe Seite D-16.

* Garen bei 200°C für 25 Minuten.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die 10 MIN-Taste zweimal und die 1 MIN-Taste fünfmal drücken.	10 MIN x 2 — 1 MIN x 5	25 00
2.	Die Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL viermal drücken.	x 4	200C
3.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min /	25.00

GRILLEN

Das Gerät kann zum GRILLEN von Lebensmitteln verwendet werden.

* Garen eines Steaks auf dem Grill für 11 Minuten. (Das Steak nach 8 Minuten wenden.)

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die 10 MIN-Taste einmal und den 1 MIN-Taste einmal drücken.	10 MIN x 1 1 MIN x 1	11 00
2.	Die Taste für GRILLEN drücken.		11.00
3.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min /	11.00

HINWEIS: Den hohen Rost zum Grillen verwenden.

KOMBIBETRIEB

Mit dem Mikrowellengerät kann ein Garen in Kombination von Mikrowelle- und Heißluft-Betriebsart oder Mikrowelle- und Grill-Betriebsart vorgenommen werden. Beim Garen mit KOMBIBETRIEB werden die gewählten Betriebsarten gleichzeitig für ein schnelleres Zubereiten verwendet. Sowohl die Heißlufttemperatur als auch die Mikrowellenleistung kann für zahlreiche verschiedene Lebensmittel eingestellt werden.

EINSTELLUNG	MIKROWELLEN-LEISTUNG	HEISSLUFT TEMPERATUR	GRILL-HEIZELEMENT
KOMBIBETRIEB 1 (Mikrowelle/Heißluft)	100% *	250°C **	Aus
KOMBIBETRIEB 2 (Mikrowelle/Grill)	100% *	—	Ein

* Wenn Sie die Mikrowellenleistung verändern möchten:
- Die Taste für MIKROWELLE-Leistungsstufen drücken.

** Wenn Sie die Heißlufttemperatur verändern möchten:
- Die Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL drücken.

* Garen eines Auflaufs für 15 Minuten mit KOMBIBETRIEB 1.

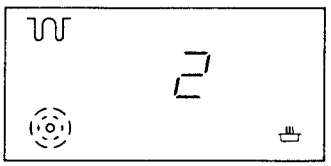
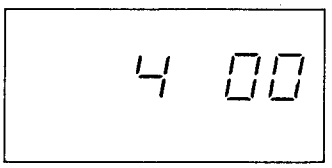
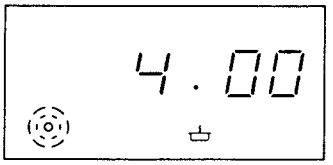
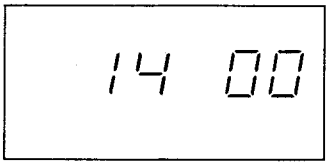
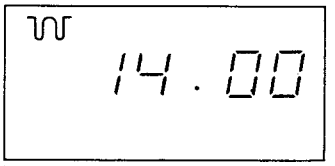
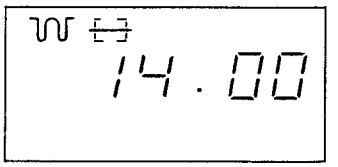
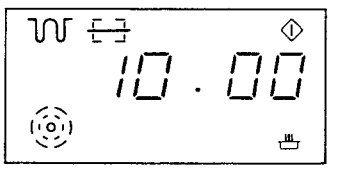
Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die 10 MIN-Taste einmal und die 1 MIN-Taste fünfmal drücken.	10 MIN x 1 1 MIN x 5	15 00
2.	Die Taste für KOMBIBETRIEB einmal drücken.	1 x 1	1 Nach 1 Sek. 250C
3.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min / ◇	15.00

HINWEIS: Im KOMBIBETRIEB-Betriebsart kein zweistufiges Garen mit zwei Rosten vornehmen.

Garen mit dem DREHSPIESS

Mit dem Drehspieß kann Geflügel oder Braten bis zu 2 kg im GRILLBETRIEB oder im KOMBIBETRIEB 2 (Grill und Mikrowelle) gegrillt werden, ohne daß das Gerät zum Wenden des Lebensmittels gestoppt werden muß.

* Garen von Geflügel für 28 Minuten im Kombibetrieb mit dem DREHSPIESS.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die 10 MIN-Taste einmal drücken.	10 MIN x 1	
2.	Die Taste für KOMBIBETRIEB zweimal drücken.	1/2 x 2	
3.	Die 1 MIN-Taste viermal drücken.	1 MIN x 4	
4.	Die Taste für MIKROWELLE-Leistungsstufen dreimal drücken.	x 3	
5.	Die 10 MIN-Taste einmal und die 1 MIN-Taste viermal drücken.	10 MIN x 1; 1 MIN x 4	
6.	Die Taste für GRILLEN drücken.		
7.	Die Taste für DREHSPIESS drücken.		
8.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min /	

HINWEIS: 1. Die Drehspießhalterung ist nur für das DREHSPIESSGAREN vorgesehen. Die Drehspießhalterung nach Beendigung des DREHSPIESSGARENS entfernen.

2. Die Innenwände des Gerätes werden erwärmt; bei der Entnahme Handschuhe tragen.

VORSICHT: Der Drehteller stoppt während des DREHSPIESSGARENS.

Vorheizen

Es ist nicht notwendig, das Gerät vorzuheizen. Das Vorheizen kann für besondere Rezepte verwendet werden.

Vorheizen und Garen

Das Gerät kann zum kombinierten Vorheizen und Garen programmiert werden.

* Vorheizen auf 220°C und Plätzchen backen bei 200°C für 15 Minuten.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL dreimal drücken.	x 3	220C
2.	Die 10 MIN-Taste einmal und die 1 MIN-Taste fünfmal drücken.	10 MIN x 1; 1 MIN x 5	15 00
3.	Die Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL zweimal drücken.	x 2	200C
4.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min / ◇	PRE- HEAT
	Beim Erreichen der programmierten Temperatur ertönt viermal ein Summerton. Das Gerät beginnt mit dem Halten der Temperatur. Das Gerät hält automatisch die Temperatur für 15 Minuten.		220C
5.	Die Tür öffnen. Das Gargut in das Gerät legen. Garen beginnen.	+1min / ◇	15.00

HINWEIS: Falls ein Vorheizen und Garen bei gleicher Heißlufttemperatur gewünscht wird, kann der Schritt 3 im oberen Vorgehen ausgelassen werden.

Vorheizen

Das Gerät kann für ein Vorheizen eingestellt werden.

* Vorheizen auf 230°C.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge
1.	Die Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL zweimal drücken.	x 2
2.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min / ◇

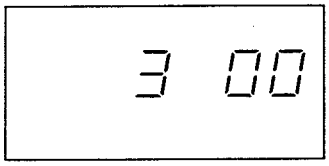
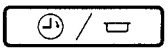
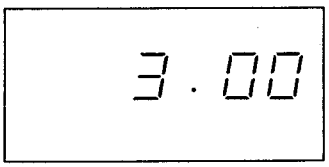
HINWEIS: Die gewünschte Gerätetemperatur kann durch Drücken der Taste für HEISSLUFT und TEMPERATURWAHL gewählt werden, bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige angezeigt wird.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

Zeitschaltuhr

Das Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden ausgestattet.

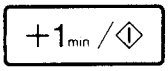
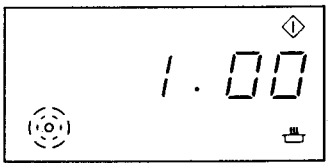
* Zeitnahme für ein 3-Minuten-Ferngespräch.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die 1 MIN-Taste dreimal drücken.	1 MIN x 3	
2.	Die STARTAUTOMATIK/UHRZEIT-Taste drücken.		

Eine weitere Minute

Durch Drücken der EINE WEITERE MINUTE/START-Taste kann die Garzeit in 1-Minuten-Schritten um weitere Minuten verlängert werden. Außerdem können Sie mit dieser Taste das Gerät sofort starten und eine Minute bei HIGH (Volle Leistung) erhitzen bzw. garen.

* Garen für eine Minute bei VOLLER LEISTUNG.

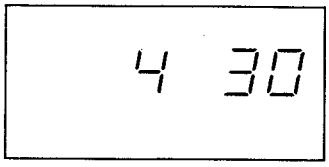
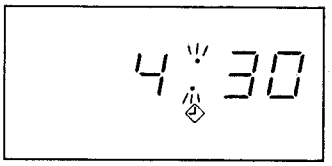
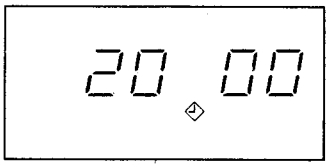
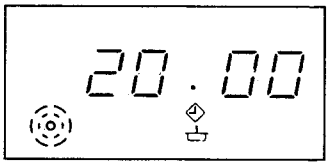
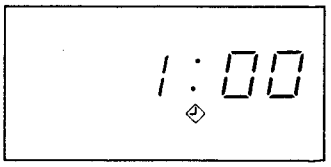
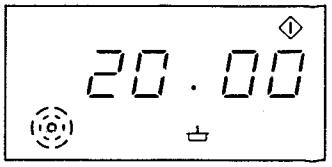
Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste einmal drücken.		

HINWEIS: Die Funktion für eine weitere Minute kann nur eine Minute nach dem Garen, Schließen der Tür, Drücken der (STOP/LÖSCHEN)-Taste oder während des Garens genutzt werden.

Startautomatik

Das Gerät kann für den Beginn des Garens zu einer gewünschten Zeit eingestellt werden.

* Beginn des Garens eines Fleischtopfes für 20 Minuten auf MEDIUM um 4:30 Uhr heute Nachmittag. Sicherstellen, daß die Uhr die korrekte Tageszeit anzeigt.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die 1 MIN-Taste viermal und die 10 SEK-Taste dreimal drücken.	1 MIN x 4 ; 10 S x 3	
2.	Die STARTAUTOMATIK/UHRZEIT-Taste drücken.	◈ / 🕘	
3.	Die 10 MIN-Taste zweimal drücken.	10 MIN x 2	
4.	Die Taste für MIKROWELE-Leistungsstufen dreimal drücken.	▦ ◿ ⋮⋮⋮ x 3	
5.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min / ◈	Die aktuelle Tageszeit erscheint auf der Anzeige. Beispiel: 1:00 Uhr.  Das Gerät beginnt mit dem Garen am Nachmittag um 4.30 Uhr. 

HINWEIS: 1. Die Startautomatik kann für alle Programme mit Ausnahme von AUTOMATIKPROGRAMME, AUFTAU-AUTOMATIK, EINE WEITERE MINUTE und ZEITSCHALTUHR verwendet werden.

2. Zum Löschen der Startautomatik einfach die ⊘/✳ (STOP/LÖSCHEN) -Taste zweimal drücken.

3. Das Gerät kann für bis zu vier Garfolgen für MIKROWELLE, HEISSLUFT, GRILL und KOMBIBETRIEB 1 oder 2 programmiert werden. (Siehe Seite D-7)

LÄNGER(▲)/KÜRZER(▼) Tasten

Die Garzeit kann abhängig vom Garprozeß unter Verwendung der [▼ | ▲] (KÜRZER/LÄNGER)-Tasten verlängert oder verkürzt werden. Außerdem kann die Zeit der AUFTAU-AUTOMATIK und der AUTOMATIK-PROGRAMME vor dem Start verlängert oder verkürzt werden.

* Garen von 1 kg gut durchgebratenem Rindersteak unter Verwendung des AUTOMATIKPROGRAMMS 4.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen
1.	Die Taste für AUTOMATIKPROGRAMME viermal drücken.	x 4	AC-4 kg
2.	Die Tasten für GEWICHTSEINGABE und STÜCKZAHL einmal drücken.	kg/ x 1	1.0 kg
3.	Den gewünschten Wert zum Garen eingeben. Die LÄNGER-Taste drücken. Gut durchgebraten: LÄNGER	▲	1.0 kg
4.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.	+1min /◈	14.10

HINWEIS: Falls die LÄNGER(▲)- oder KÜRZER(▼)-Einstellung verändert werden soll:

- Zum Löschen der LÄNGER- oder KÜRZER-Einstellung die gleiche Taste noch einmal drücken.
- Zum Ändern der LÄNGER- auf KÜRZER-Einstellung einfach die KÜRZER(▼)-Taste drücken.
- Zum Ändern der KÜRZER- auf LÄNGER-Einstellung einfach die LÄNGER(▲)-Taste drücken.

Die LÄNGER- oder KÜRZER-Einstellung kann jederzeit vor dem Drücken der [+1min /◈] (EINE WEITERE MINUTE/START)-Taste gewählt oder geändert werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNDEN ODER SCHARFEN REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

Außen

Die Außenseite des Gerätes kann einfach mit einer milden Seifenlauge gereinigt werden. Sicherstellen, daß die Seifenlauge abgespült und die Außenseiten mit einem trockenen Tuch getrocknet werden.

Innen

1) Die Innenwände des Gerätes bestehen mit Ausnahme der Rückwand aus rostfreiem Stahl. Zum einfachen Reinigen Spritzer oder anderes mit einem weichen Tuch oder Schwamm nach jedem Gebrauch während das Gerät noch warm ist abwischen. Für starke Verschmutzungen milde Seifenlauge verwenden und mit warmem Wasser sorfältig spülen.
2) Die hintere Innenwand ist mit einem Speziallack versehen. Diese Beschichtung ist selbstreinigend für den größten Teil der Verschmutzungen während des Garens. Die Oberfläche kann durch handelsübliche Reinigungs- und Scheuermittel oder Pulverreiniger beschädigt werden. Bei starken Verschmutzungen kann ein Reinigen von Hand notwendig werden. Mit einem Papiertuch oder Schwamm die Verschmutzungen beseitigen, während das Gerät noch warm und die Spritzer noch weich sind.
3) Um den Selbstreinigungseffekt des Speziallackes voll zu nutzen, wird empfohlen, das Gerät nach dem Braten von fettem Fleisch für 30 Minuten bei 250°C in der Heißluft-Betriebsart zu betreiben.
4) Nach jedem Gebrauch den Spritzschutz an der Decke des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch abwischen, um alle Spritzer zu beseitigen.
5) Fett, Spritzer und Verschmutzungen mit einem weichen, angefeuchteten Tuch oder Schwamm beseitigen, während das Gerät noch warm und die Spritzer noch weich sind, so daß keine Ansammlungen entstehen. Solche Ansammlungen von Verschmutzungen können ein Austreten der Mikrowellenenergie aus dem Gerät zur Folge haben.

Drehteller und Drehteller-Träger

Von Zeit zu Zeit ist das Entfernen des Drehtellers und des Drehteller-Träger zum Reinigen oder zum Reinigen des Bodens des Gerätes notwendig. Den Drehteller und den Drehteller-Träger mit milder Seifenlauge reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Sowohl der Drehteller als auch der Drehteller-Träger sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür und das Fenster auf beiden Seiten des öfteren mit einem angefeuchtetem Tuch zur Beseitigung von Verschmutzungen abwischen.
Die Türdichtung und die Oberflächen sauber halten, so daß kein Fett oder andere Verschmutzungen sich ansammeln können. Solche Ansammlungen können ein Austreten der Mikrowellenenergie aus dem Gerät zur Folge haben.

Drehspieß, Halteklammern und Keramik-Drehspießhalterung

Der Drehspieß und die Halteklammern sind aus plattiertem Stahl und die Drehspießhalterung ist aus Keramik. Diese Bauteile können mit milder Seifenlauge gereinigt oder in der Spülmaschine gewaschen werden.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Vor der Anforderung eines Kundendiensttechnikers die folgenden Punkte überprüfen:

1. Leuchtet die Garraumbeleuchtung bei geöffneter Tür auf? JA_____ NEIN_____

   HINWEIS: Nach dem Drücken der HAUPTSCHALTER-Taste leuchtet die Garraumbeleuchtung selbst bei geöffneter Tür nicht auf.

2. Ein Glas Wasser in das Gerät stellen und die Tür schließen. Die Garraumbeleuchtung sollte beim richtigen Schließen der Tür erlöschen. Das Gerät für zwei Minuten auf HIGH programmieren.

   [+1min /◇] x 2

   A. Leuchtet die Garraumbeleuchtung auf? JA_____ NEIN_____

   B. Arbeitet die Lüftung? JA_____ NEIN_____

   (Durch Auflegen der Hand über die Lüftungsöffnungen überprüfen.)

   C. Dreht sich der Drehteller? JA_____ NEIN_____

   HINWEIS: Der Drehteller dreht sich im Uhrzeigersinn oder Gegenuhrzeigersinn.

   D. Ertönt nach zwei Minuten ein Summton und erlöscht die Garanzeige? JA_____ NEIN_____

   E. Ist das Wasser im Gerät warm? JA_____ NEIN_____

3. Das Glas aus dem Gerät nehmen.
   Die Keramik-Drehspießhalterung und den Drehspieß (mit den Halteklammern) (siehe Seite D-5) in das Gerät stellen und die Tür schließen. Das Gerät für 3 Minuten auf 180°C programmieren.
   Die folgenden Tasten berühren:

   [1 MIN] x 3 [⁂] [🌡] [⁞⁞⁞⁞⁞] x 5 [⇔] [⁞⁞⁞⁞⁞] [+1min /◇]

   A. Leuchtet die Garraumbeleuchtung auf? JA_____ NEIN____

   B. Arbeitet die Lüftung? JA_____ NEIN____
   (Durch Auflegen der Hand über die Lüftungsöffnungen überprüfen.)

   C. Dreht sich der Drehspieß? JA_____ NEIN____
   HINWEIS: Der Drehspieß dreht sich entweder vorwärts oder rückwärts.
   Der Drehteller bewegt sich beim Garen mit dem DREHSPIESS nicht.

   D. Ist der Innenraum des Gerätes nach drei Minuten warm? JA_____ NEIN____

4. Das Gerät für 3 Minuten auf GRILLBETRIEB mit eingeschaltetem DREHSPIESS programmieren.

   [1 MIN] x 3 [⩩] [⁞⁞⁞⁞⁞] [+1min /◇]

   A. Wird nach 3 Minutes das Grill-Heizelement rot? JA_____ NEIN____

Nach der Betriebsprüfung des DREHSPIESSES den Drehspieß (mit den Halteklammern) und die Keramik-Drehspießhalterung aus dem Gerät entfernen.

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	
Mikrowelle	1,5 kW
Heißluft	1,6 kW
Grill	Max. 2,6 kW
Kombibetrieb	3,0 kW
Leistungsabgabe:	
Mikrowelle	750 W (2 Liter Wasserbelastung)
Heißluft-Heizelement	1500 W
Grill-Heizelement	1000 W
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	555mm(B) x 380mm(H) x 516mm(T)
Garraumabmessungen:	375mm(B) x 254mm(H) x 385mm(T)
Garrauminhalt:	36,7 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehteller-System (ϕ 365 mm)
Gewicht:	30 kg

NEDERLANDS

— INHOUDSOPGAVE —

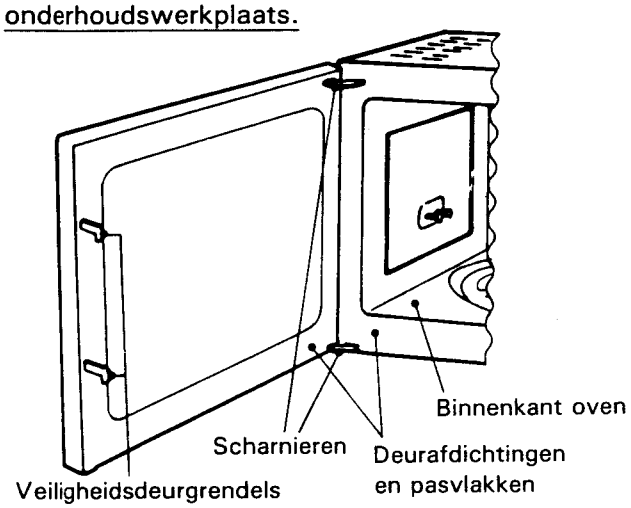
INSTALLATIE ..... NL- 2
VOORZORGSMAATREGELEN ..... NL- 3
NAMEN VAN ONDERDELEN ..... NL- 4
ACCESSOIRES ..... NL- 5
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN ..... NL- 6
Instellen van de klok ..... NL- 6
Stoppen/wissen ..... NL- 7
Koken in meerdere fasen ..... NL- 7
Kontroleren ..... NL- 8
AUTOMATISCHE FUNKTIES ..... NL- 8
Opmerkingen aangaande automatische bediening ..... NL- 8
Displayboodschappen tijdens automatische bediening ..... NL- 8
GEMAKKELIJK ONTDOOIEN ..... NL- 9
AUTOMATISCH KOKEN NL-10
BEDIENING MET DE HAND NL-11
Koken met de microgolfoven NL-11
Koken van CONVECTIE NL-12
Koken met de GRILL NL-13
KOMBINATIE koken NL-14
ROTISSERIE koken NL-15
Voorverwarmen NL-16
ANDERE HANDIGE KENMERKEN NL-17
Kookwekker NL-17
Minuut toevoegfunktie NL-17
Automatisch starten NL-18
MEER (▲)/MINDER (▼) toetsen NL-19
ONDERHOUD EN REINIGEN NL-20
IN GEVAL VAN STORINGEN NL-21
SPECIFICATIES NL-22

INSTALLATIE

1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de microgolfoven en verwijder alle beschermende stickers en stickers met reklames van de ovendeur en het bedieningspaneel.

2) Kontroleer de deur zorgvuldig op tekenen van schade. Schenk in het bijzonder aandacht aan:
   a) De deur, kontroleer dat deze niet scheef zit of gebogen is.
   b) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels, kontroleer dat ze niet gebroken zijn of loszitten.
   c) De deurafdichtingen en pasvlakken, kontroleer dat deze niet beschadigd zijn.
   d) Binnenin de oven zelf of in de deur, kontroleer dat er geen deukjes in zitten.

   Als er enige sprake van schade is, neem de oven dan niet in gebruik maar neem onmiddellijn kontakt op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats.



3) De oven mag niet gebruikt worden op een plaats waar warmte en vocht worden opgewekt (bijvoorbeeld, in de buurt van een konventionele oven). En daar de glasdeur tijdens het koken warm wordt, dient de onderkant van de oven zich minstens 80 cm van de vloer te bevinden, veilig buiten het bereik van kinderen.

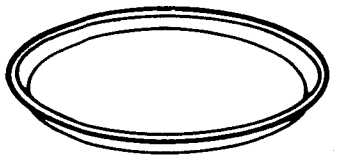
4) De oven is uitgerust met een Schuko stekker. Deze stekker dient in een standaard geaard stopkontakt te worden gestoken. Dit stopkontakt dient makkelijk te bereiken te zijn zodat het de stekker in geval van nood onmiddellijk zonder moeilijkheden uit het stopkontakt getrokken kan worden.

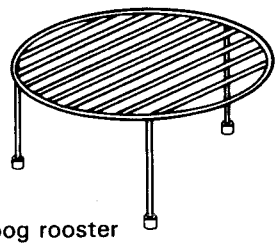
   Opmerking: Het speciale inbouwframe dient te worden gebruikt wanneer de oven in een keukenkast wordt gebouwd. Dit inbouwframe is verkrijgbaar bij uw dealer. Zie de installatie-aanwijzingen van het frame of vraag uw dealer zodat u op de hoogte bent van de juiste installatiemethode.

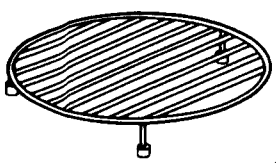
5) Zorg ervoor dat het netsnoer niet onder de oven ligt.

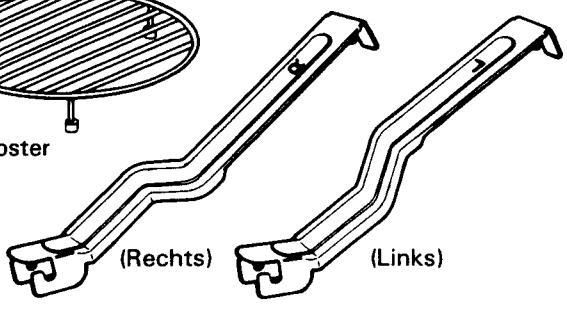
6) Noch de fabrikant, noch de dealer kan enige aansprakelijkheid aanvaarden voor schade aan de oven of persoonlijk letsel als gevolg van het niet opvolgen van de juiste methode voor het maken van de elektrische aansluitingen. De netspanning dient 220 V, 50 Hz te zijn.

Kontroleer dat de volgende accessoires meegeleverd zijn:

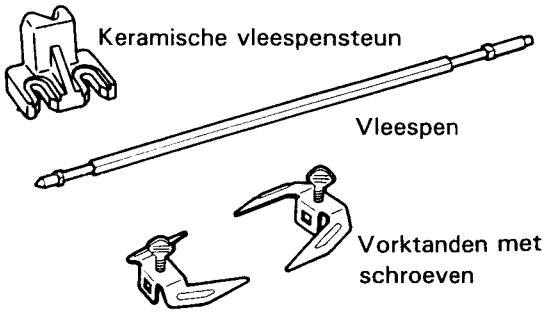

Uitneembare draaitafel


Hoog rooster


Laag rooster



Rotisserie



Handleidingen en overige
- Kookboek voor convectie en grillen
- Kookboek voor de microgolf
- Handleiding (DEUTCH, NEDERLANDS, ENGLISH)
- Handleiding (FRANCAIS, ITALIANO, ESPANOL)
- Menusticker
- DEUTSCHE BUNDESPOST kaart (enkel voor gebruik in Duitsland)

VOORZORGSMAATREGELEN

Algemeen

1) **Visuele kontrole na het uitpakken** — Gebruik de oven niet wanneer deze beschadigd is. Zie a.u.b. INSTALLATIE 2) op pagina NL-2.
2) **Deur** — Gebruik de oven niet als er iets vastzit tussen de deur afdichtingen tussen de oven en de ovendeur.
3) **Draaitafel** — Voor alle bediening dient de draaitafelsteun juist gemonteerd te zijn en de draaitafel dient op de juiste manier op de steun te worden gemonteerd.
4) **Ventilatie** — De ventilatieopeningen van de oven mogen nooit worden geblokkeerd.
5) **Reparatie** — Het is gevaarlijk om de oven zelf te repareren of te laten repareren door iemand behalve door en erkende onderhoudsmonteur die opgeleid werd door SHARP.
6) **Lege bediening** — Tijdens werking van de microgolf (inklusief KOMBINATIE-KOKEN 1 en 2 standen, GEMAKKELIJK ONTDOOIEN en AUTOMATISCH KOKEN) mag de microgolfoven niet bediend worden terwijl de oven leeg is. Dit kan nl. schade veroorzaken aan de oven.
7) **Achterlaten van voedsel** — Houd geen voedsel of iets anders in de oven terwijl deze niet gebruikt wordt.
8) **Rotisserie** — Wanneer de twee vorktanden voor de rotisserie te dicht bij elkaar worden gebruikt, kunnen ze gaan buigen. Houd de vorktanden daarom uit elkaar of plaats ze loodrecht tegen over elkaar.
9) **Na het koken** — Na koken in de standen voor CONVECTIE, KOMBINATIE-KOKEN 1 en 2, GRILLEN en AUTOMATISCH KOKEN, kan de ventilator nog enige tijd ingeschakeld blijven om de temperatuur van de elektronische en mechanische komponenten te verlagen.

Te gebruiken voorwerpen

1) **Metaal** — Metalen gebruiksvoorwerpen anders dan de accessoires mogen NIET gebruikt worden bij gebruik van de microgolfoven. Metaal kaatst nl. de gebruikte microgolfenergie terug waardoor elektrische ontlading kan ontstaan waarbij vonken gaan overspringen.
   * Als metaal (zoals aluminiumfolie) toch gebruikt wordt voor een bepaald doeleind (zie het kookboek voor uitzonderingen) mag dit nooit in aanraking komen met de ovenwanden, de draaitafel of ovenroosters tijdens werking van de microgolfoven.
   * Metaal mag gebruikt worden voor de stand voor KOMBINATIE-KOKEN. Om overspringen van vonken te voorkomen, dient u een hittebestendige isolator zoals een Pyrex® gebaksplaat of een aardewerk plaat tussen het metalen gebruiksvoorwerp en het rooster of de draaitafel te plaatsen. Als vonken toch overspringen, stop dan het gebruik van dat gebruiksvoorwerp voor KOMBINATIE-KOKEN.
2) **Voorwerpen met een deksel** — Verwijder vastzittende deksels e.d. altijd van het voorwerp alvorens dit in gebruik te nemen. Bij dichtzittende voorwerpen kan de druk zodanig oplopen dat een explosie wordt veroorzaakt zelfs nadat de oven uitgeschakeld is.
3) **Braden** — Gebruik voor het koken van water of vloeistoffen altijd een kom met een brede opening zodat luchtbellen vrijelijk kunnen ontsnappen. Nauwe openingen kunnen grote luchtbellen vormen hetgeen kan leiden tot spetters en inbranden zelfs nadat de oven reeds uitgeschakeld is en het wordt daarom aanbevolen een glazen roerspaan o.i.d. te gebruiken om plotseling koken te voorkomen (spetteren of inbranden kan nl. optreden).
4) **Overige** — Zie de inleiding in het meegeleverde kookboek voor aanbevolen gebruiksvoorwerpen.

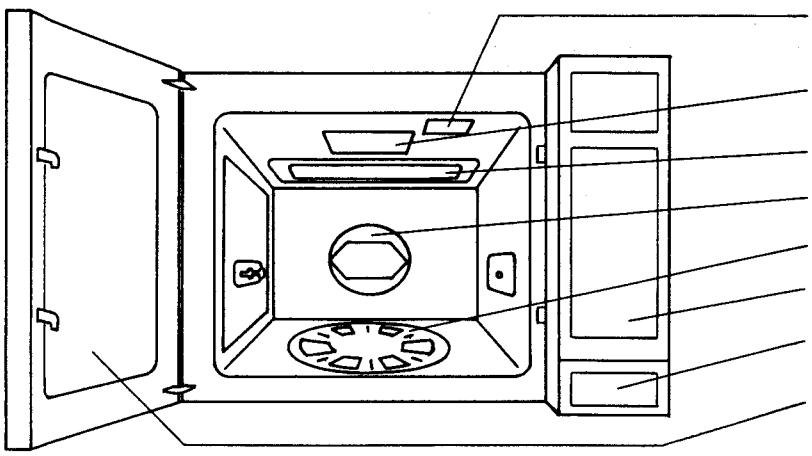
Voedsel

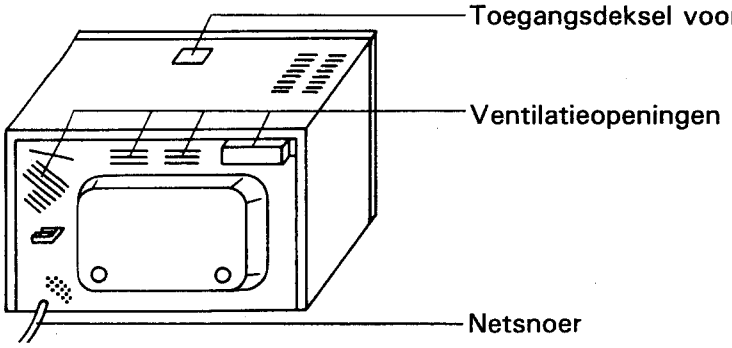
1) **Eieren** — Kook geen eieren in hun bast. De druk binnenin de bast zal gaan oplopen waardoor het ei kan ontploffen (zelfs nadat de oven uitgeschakeld werd). Eieren mogen niet opnieuw worden opgewarmd tenzij het roereieren of fijngehakte eieren betreft. Steek het eigeel door alvorens te gaan koken.
2) **Olie en vetten** — Verwarm olie of vetten voor bakken niet. De temperatuur kan dan nl. niet geregeld worden waardoor oververhitting kan voorkomen.
3) **Suiker** — Volg de aanbevolen kookaanwijzingen zorgvuldig bij het koken van voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte zoals Kerstmis pudding, gehaktpastei of fruittaart. Wanneer de aanbevolen kooktijden overschreden worden kan het voedsel verbranden en de oven beschadigd raken.

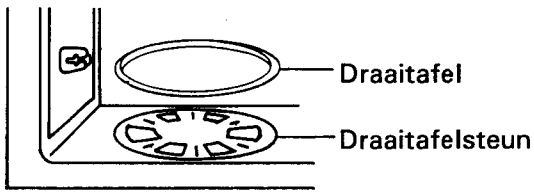
Overige

1) **Kondensatie** — Vochtigheid en vocht in voedsel kunnen soms kondensatie veroorzaken op de wanden van de oven of aan de binnenkant van de deur. Dit is normaal bij koken. In het algemeen zal afgedekt voedsel minder kondensatie veroorzaken dan niet afgedekt voedsel. Soms kan echter vocht tussen de deurafdichtingen en de pasvlakken gaan zitten. Dit is niet normaal en is een teken dat uit de microgolfoven mikrogolfenergie lekt tijdens het koken.
2) **Hete oven** — Tijdens CONVECTIE koken, GRILLEN, KOMBINATIE-KOKEN of AUTOMATISCH KOKEN zal de oven heet worden. Het gebruik van een ovendoek of -handschoenen wordt aanbevolen. Gebruik altijd het plastik gedeelte van de deur om de deur te openen en te sluiten en gebruik de handgrepen om de vleespen uit te nemen bij rotisserie koken. Wees voorzichtig dat u het grill-verwarmingselement of de ovenwand tijdens deze kookstanden niet aanraakt.

NAMEN VAN ONDERDELEN

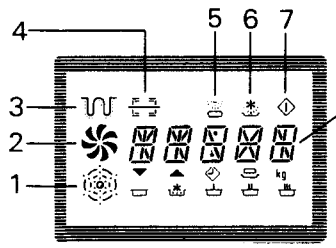






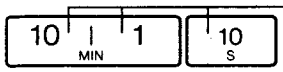
Plaats draaitafel op draaitafelsteun

Auto-Touch bedieningspaneel

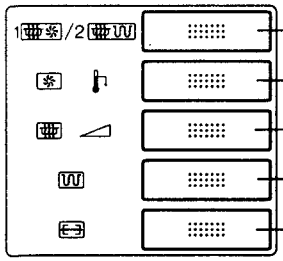


Digitale indikaties

1. Microgolf en ontdooien-symbool
2. Convectie-symbool
3. Grillen-symbool
4. Rotisserie-symbool
5. Automatisch koken-symbool
6. Gemakkelijk ontdooien-symbool
7. Koken-symbool



Tijdtoetsen



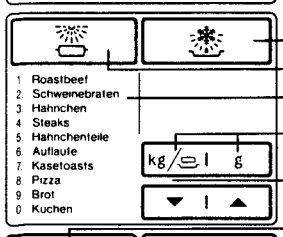
Toets voor KOMBINATIE-KOKEN

CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets

MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets

GRILLSTAND-toets

ROTISSERIEKOKEN-toets



GEMAKKELIJK ONTDOOIEN-toets

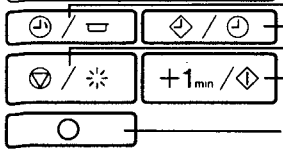
AUTOMATISCH KOKEN-toets

Menugids in het Duits

Gewicht (nummer) invoertoets

Toetsen voor MEER (▲)/MINDER (▼)

MINUTENWEKKER/AANHOUD-toets



AUTOMATISCH STARTEN/KLOKINSTEL-toets

STOPPEN/WISSEN-toets

MINUUT-PLUS/START-toets

Spanning-uitschakeltoets * Enkel te gebruiken in geval van nood om de stroomtoevoer naar de oven uit te schakelen.

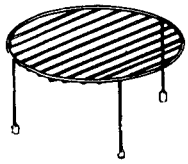
R-8R50

ACCESSOIRES

■ DRAAITAFEL

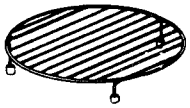
Voor alle kookstanden. (Kan in kombinatie met het hoge rooster gebruikt worden voor CONVECTIE koken in twee fasen.)

■ HOOG ROOSTER



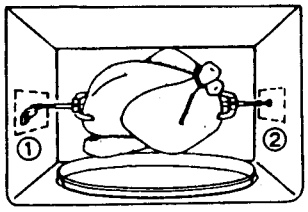
Te gebruiken voor CONVECTIE koken in twee fasen; tevens te gebruiken voor GRILLEN.

■ LAAG ROOSTER

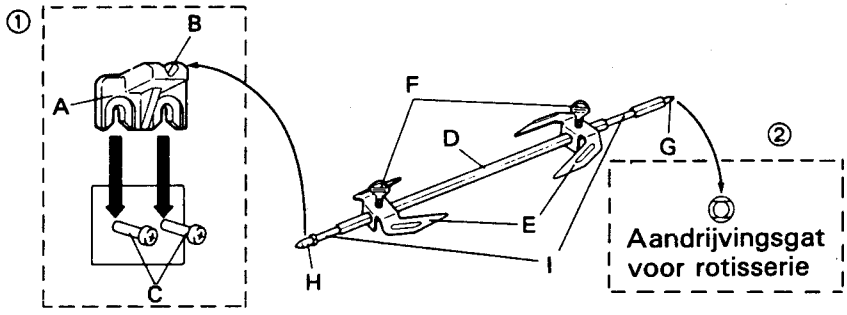


Te gebruiken voor roosteren of bakken.

■ ROTISSERIE



Het rotisseriesysteem is handig voor het grillen van vlees en gevogelte. Alle kanten van het voedsel worden gelijkmatig bruin en omdraaien is niet nodig.

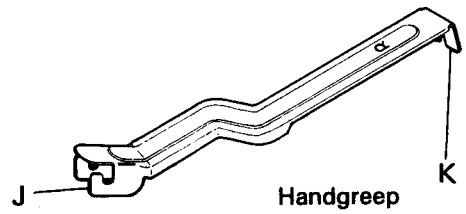


OM VOEDSEL TE PLAATSEN:

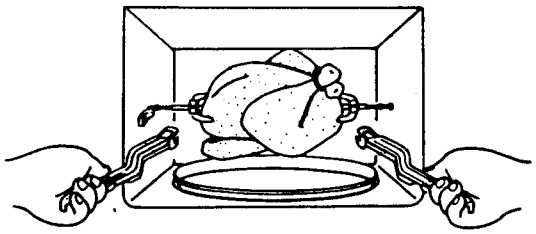
1. Bevestig de keramische vleespensteun (A) aan de haken (C) aan de linkerkant van de ovenwand.
2. Steek de vleespen (D) door het voedsel en hang het voedsel in het midden van de vleespen. Schuif de vorktanden (E) van beide zijden in het voedsel en draai de schroeven (F) stevig aan.
3. Steek het uiteinde van de vleespen (G) in het aandrijvingsgat voor rotisserie koken aan de rechterkant van de ovenwand. Duw de vleespen nu naar rechts en draai hem ietwat totdat de vleespen in het aandrijvingsgat voor rotisserie koken valt.
4. Plaats de andere kant van de vleespen (H) op de uitholling van de keramische vleespensteun (B).

OPMERKING: Zorg er bij gebruik van het rotisseriesysteem voor dat het voedsel aan de vleespen niet in aanraking komt met de draaitafel. Als dit nl. wel gebeurt, kan het voedsel met vleespen en al van de keramische vleespensteun vallen.

OM DE VLEESPEN UIT TE NEMEN:



1. Plaats de uiteinden (J) van de twee handgrepen om de vleespen (I). Til eerst de linkerkant van de vleespen ietwat op en neem de vleespen daarna uit, te beginnen met de linkerkant.
2. Haak het uiteinde (K) van de handgreep aan het uiteinde van de vleespen (I) en trek daarna aan de vleespen terwijl u het voedsel met een vleespen vasthoudt.



OPMERKING:
DE WANDEN VAN DE OVEN KUNNEN HEET WORDEN; HET WORDT DAAROM AANBEVOLEN OVENHANDSCHOENEN TE GEBRUIKEN BIJ HET UITNEMEN VAN DE VLEESPEN.
DE KERAMISCHE VLEESPENSTEUN IS ENKEL VOOR ROTISSERIE KOKEN.
NA VOLTOOIEN VAN ROTISSERIE KOKEN DIENT U DE KERAMISCHE VLEESPENSTEUN TE VERWIJDEREN EN OP TE BERGEN MET HET ANDERE TOEBEHOREN.

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

* Alvorens de nieuwe oven in gebruik te nemen dient u er zeker van te zijn dat u de gehele handleiding gelezen en begrepen heeft.
* U dient de volgende procedures op te volgen alvorens de oven in gebruik te nemen.
  Het wordt aanbevolen de juiste tijd van de dag bij de ovenklok in te stellen om de juiste starttijden te verkrijgen bij gebruik van de automatische funkties.

1) Steek de stekker in het stopkontakt.
   *De ovendisplay geeft knipperend 88:88 aan.
2) Raak de STOPPEN/WISSEN-toets aan.
   * 1:00 verschijnt en alle toetsen van het bedieningspaneel zijn klaar voor gebruik.

Nu kunt u de ovenklok gelijkzetten.

Instellen van de klok

* Stel dat de huidige tijd 11:34 uur is.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de AUTOMATISCH STARTEN/ KLOKINSTEL-toets aan.	⏱ / 🕘	0
2.	Raak de 10 MIN. toets eenmaal en de 1 MIN. toets eenmaal aan.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x1	11
3.	Raak de AUTOMATISCH STARTEN/ KLOKINSTEL-toets nogmaals aan.	⏱ / 🕘	11 00
4.	Raak de 10 MIN. toets 3 maal en de 1 MIN. toets 4 maal aan.	10 MIN x 3 ; 1 MIN x 4	11 34
5.	Raak de AUTOMATISCH STARTEN/ KLOKINSTEL-toets nogmmaals aan.	⏱ / 🕘	11:34

OPMERKINGEN:

1. Het betreft een klok met een 12-urige aanduiding (van 1:00 toto 12:59).
2. De display geeft knipperend 88:88 aan als de elektrische stroom naar de microgolfoven tijdelijk onderbroken is geweest en vervolgens weer ingeschakeld werd. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma en ook de tijd van de dag uitgewist worden. Stel de klok gewoon opnieuw gelijk.

Stoppen/Wissen

Gebruik de [⊘/☼] (STOPPEN/WISSEN) toets om:

1. Een fout ongedaan te maken tijdens het programmeren.
2. De minutenwekker uit te schakelen.
3. De oven tijdelijk te stoppen tijdens het koken.
4. Een programma tijdens het koken te stoppen dient u de toets tweemaal in te drukken.

Meerfase-koken

De oven kan gebruikt worden voor meerfase-koken van MICROGOLF, CONVECTIE, GRILL en KOMBINATIE koken. Onder de verschillende fasen die u zou willen gebruiken bevinden zich o.a.:

	EERSTE FASE	TWEEDE FASE	DERDE FASE	VIERDE FASE
Voorbeeld 1	MICROGOLF	MICROGOLF	MICROGOLF	MICROGOLF
2	MICROGOLF	AANHOUDEN	MICROGOLF	
3	MICROGOLF	KOMBINATIE		
4	VOORVERWARMEN	CONVECTIE	CONVECTIE	
5	VOORVERWARMEN	KOMBINATIE		
6	KOMBINATIE	GRILLEN		

Zie tevens uw kookboek voor ideeen betreffende koken in meerdere fasen.

* Stel dat u 1 kg biefstuk voor 11 minuten met MEDIUM LOW wilt ontdooien en daarna voor 11 minuten met HOLD. En daarna opnieuw voor 6 minuten met MEDIUM LOW. Draai het voedsel na 5 en 22 minuten na starten van de oven om.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde
1.	Raak de 10 MIN. toets eenmaal en de 1 MIN. toets eenmaal aan.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
2.	Raak de MINUTENWEKKER/AANHOUD-toets aan.	x 4
3.	Raak de 10 MIN. toets eenmaal en de 1 MIN. toets eenmaal aan.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
4.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets zes maal aan.	[⊘/▭]
5.	Raak de 1 MIN. toets zes maal aan.	[1 MIN] x 6
6.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets vier maal aan.	x 4
7.	Raak de minuut MINUUT PLUS/START-toets aan.	[+1min /◈]

Kontroleren

Klok –
Als de kookstand of de minutenwekkerstand van de microgolfoven ingeschakeld is en u de huidige tijd wenst te weten, raak dan de [⏱/🕐] (AUTOMATISCHE STARTEN/KLOK) toets aan. De tijd zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

Automatische starttijd –
Als de oven ingesteld staat voor automatisch starten en u de starttijd wenst te weten, raak dan de [⏱/🕐] (AUTOMATISCHE STARTEN/KLOK) toets aan. De tijd zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

Geprogrammeerde temperatuur –
Als de CONVECTIE de KOMBINATIE kookstand van de oven ingeschakeld staat en u de geprogrammeerde temperatuur wenst te weten, raak dan de [✱] 🌡 (CONVECTIESTAND/TEMPERATUUR) toets aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

Huidige temperatuur –
Als de oven aan het voorverwarmen is en u de huidige temperatuur wenst te weten, raak dan de [✱] 🌡 (CONVECTIESTAND/TEMPERATUUR) toets aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt. [LO C] wordt aangegeven als de oventemperatuur op dit moment minder dan 40°C is.

AUTOMATISCHE FUNKTIES

Opmerkingen aangaande automatische bediening

1. Zie het kookboek voor details (instellen van het voedsel, gebruiksvoorwerpen, procedure, enz...)
2. Bij het invoeren van het gewicht van het voedsel dient dit afgerond te worden tot het dichtstbijliggende 10de van een kilo. (b.v 1,45 kg wordt afgerond tot 1,5 kg.)
3. De automatische funkties werken bij voedsel met normale opslagtemperatuur. Bijvoorbeeld kip zou dan bij koelkasttemperatuur en taart bij kamertemperatuur zijn.
4. N.B.: Alle automatische funkties worden gestart met een koude oven.

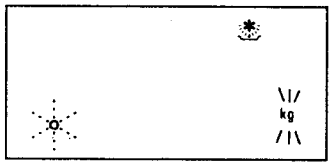
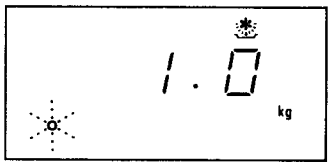
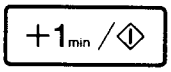
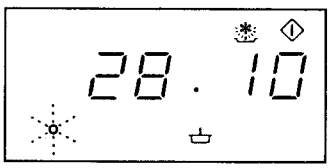
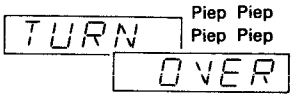
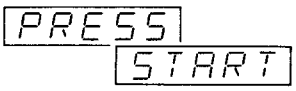
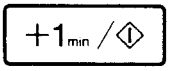
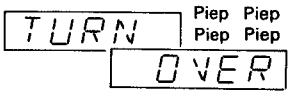
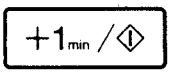
Displayboodschappen tijdens automatische bediening

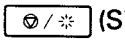
Boodschap	Betekenis	Procedure
TURN OVER	Omdraaien	Draai het voedsel om overeenkomstig de aanwijzingen in het kookboek.
PRESS START	Druk op start	Raak de [+1min/⏱] (MINUTEN PLUS/START) toets aan.
STAND COVER	Laten staan afdekken	Dek het voedsel af en laat het staan overeenkomstig de aanwijzingen in het kookboek. Statijd na het koken helpt om de interne temperatuur van vlees af te laten koelen om het gelijkmatiger te braden.
STAND	Laten staan	Dek het voedsel af en laat het staan overeenkomstig de aanwijzingen in het kookboek. Statijd na het koken helpt om de interne temperatuur van vlees af te laten koelen om het gelijkmatiger te braden.
ERROR	Fout	Het ingevoerde gewicht overschrijdt de gewichtslimiet. Druk op de [⏻/✳] (STOPPEN/WISSEN) toets en begin opnieuw vanaf het begin met invoeren van de informatie.

GEMAKKELIJK ONTDOOIEN

U kunt vlees ontdooien door enkel het gewicht in te voeren.

* Stel dat u 1,0 biefstuk wilt ontdooien.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de GEMAKKELIJK ONTDOOIEN-toets aan.		
2.	Raak de kg/NUMMER-toets eenmaal aan.		
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		
4.			 Piep Piep Piep Piep
5.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		
6.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		
7.			 Piep Piep Piep Piep
8.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		
9.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		
10.			Piep

Bij openen van de ovendeur of aanraken van de  (STOPPEN/WISSEN) toets verschijnt de huidige tijd in de display.

AUTOMATISCH KOKEN

U kunt koken met het automatische kookmenu door enkel het menu te kiezen en vervolgens het gewicht of het aantal in te voeren.

* Stel dat u 1,5 kg biefstuk wenst te koken.

Stap	Procedure	Bedienungsvolgorde	Display
1.	Raak de AUTOMATISCH KOKEN-toets eenmaal aan.	x 1	AC - 1 kg
2.	Raak de kg/NUMMER-toets eenmaal aan en de g toets 5 maal.	kg/ x 1 g x 5	1.5 kg
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /	25.55
4.			TURN OVER Piep Piep Piep Piep
5.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		PRESS START
6.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /	6.25
7.			STAND COVER Piep

Bij openen van de ovendeur of aanraken van de (STOPPEN/WISSEN) toets verschijnt de huidige tijd in de display.

OPMERKING: Volg de aangegeven boodschappen na stap 3. (Zie pagina NL-8.)

BEDIENING MET DE HAND

Bij bedienen met de hand kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 sekonden worden geprogrammeerd. Nadat werking van de oven voltooid is, geeft de display opnieuw de huidige tijd aan.

Koken met de microgolfoven

Er zijn voor uw oven vijf voorkeuzevermogenniveau's voor de microgolf naast AANHOUDEN (0%).

NIVEAU'S		MICROGOLFVERMOGEN	WATT
HIGH	(VOL VERMOGEN)	100%	750
MEDIUM HIGH	(ROOSTEREN)	70%	525
MEDIUM	(SUDDEREN)	50%	375
MEDIUM LOW	(ONTDOOIEN)	30%	225
LOW	(WARM)	10%	75
HOLD	(AANHOUDEN)	0%	0

Als u het gewenste vermogenniveau mist, blijf dan gewoon de ▦ ◿ (MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL) toets aanraken totdat u het gewenste niveau nogmaals verkrijgt; als de toets in het geheel niet aangeraakt wordt, zal automatisch HIGH worden ingesteld. Raak om de oven voor aanhouden in te stellen de [◷/▭] (MINUTENWEKKER/AANHOUD) toets aan, maar denk eraan dat deze funktie niet gebruikt kan worden om de eerste stap van de verschillende kookfasen te beginnen.

* Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 sekonden bij MEDIUM.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 1 MIN toets eenmaal en de 10 SEC toets drie maal aan.	[1 MIN] x 2 [10 S] x 3	2 30
2.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets drie maal aan.	▦ ◿ [⋮⋮⋮⋮⋮⋮] x 3	2 . 30
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	[+1min/◈]	2 . 30

OPMERKING: 1. Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stoppen de kooktijd en de uitlezing automatisch. De kooktijd negint opnieuw af te tellen wanneer de deur gesloten en de [+1min/◈] (MINUUT PLUS/START) toets aangeraakt wordt.

2. Als HIGH gekozen wordt als laatste stap van de verschillende fasen is het niet nodig de ▦ ◿ (MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL) toets aan te raken.

Koken van CONVECTIE

Uw kunt de oven programmeren om op een van 10 verschillende convectietemperaturen te koken (te weten, 250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De temperatuur wordt op dezelfde als bij de mangetronoven ingesteld, nl. door de (CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL) toets aan te raken totdat de gewenste temperatuur in de display verschijnt.

In het algemeen gesteld is het niet nodig de oven voor te verwarmen. Zie pagina NL-16 wanneer het nodig is de oven voor te verwarmen.

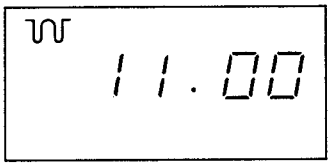
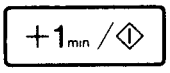
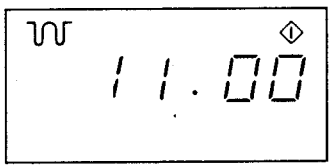
* Stel dat u bij 200°C voor 25 minuten wilt koken.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 10 MIN toets twee maal en de 1 MIN toets vijf maal aan.	10 MIN x2 · 1 MIN x 5	25 00
2.	Raak de CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets viermaal aan.	x 4	200C
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ◇	25 . 00

Koken met de GRILL

De oven is geschikt om voedsel te grillen.

* Stel dat u biefstuk voor 11 minuten bij GRILL wenst te koken. Draai de biefstuk na 8 minuten om.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 10 MIN toets eenmaal en de 1 MIN toets eenmaal aan.	10 MIN x 1 1 MIN x 1	11 00
2.	Raak de GRILLSTAND-toets aan.		
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		

OPMERKING: In het algemeen wordt het aanbevolen het hoge rooster te gebruiken voor grillen.

KOMBINATIE-KOKEN

De oven kan ingesteld worden om met twee KOMBINATIE kookstanden te werken. Bij KOMBINATIE koken worden de ingestelde gekombineerde kookstanden gelijktijdig gebruikt om snel en toch gelijkmatig te koken. De convectietemperatuur en het microgolfvermogen kunnen ingesteld worden voor koken van een groot skala aan voedsel.

STAND	MICROGOLFVER MOGEN	OVEN TEMPERATUUR	GRILL VERWARMING SELEMENT
KOMBINATIE 1 (MICROGOLF/CONVECTIE)	100% *	250°C **	Uit
KOMBINATIE 2 (MICROGOLF/GRILL)	100% *	—	Aan

* Als u het microgolfvermogen wilt instellen,
- Raak dan de (MICROGOLFSTAND/VERMOGENISTEL) toets aan.

** Als u de oventemperatuur wilt instellen,
- Raak dan de (CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL) toets aan.

* Laten we aannemen dat u gratin voor 15 minuten met KOMBINATIE-KOKEN 1 wilt koken.

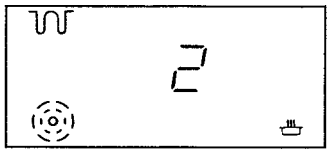
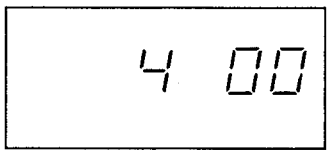
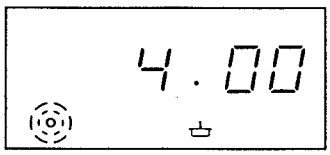
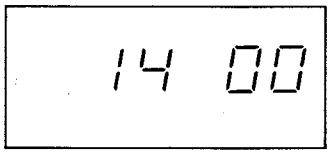
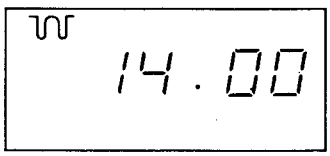
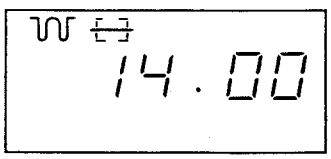
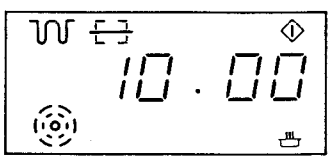
Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 10 MIN toets eenmaal en de 1 MIN toets vijf maal aan.	10 MIN x 1 — 1 MIN x 5	15 00
2.	Raak de KOMBINATIE-KOKEN toets eenmaal aan.	1 — x 1	1 Na 1 sek. 250C
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ◇	15.00

OPMERKING: Bij de KOMBINATIE kookstand dient u niet in twee fasen te koken.

ROTISSERIE koken

Om maximaal 2 kg gevogelte of vlees gelijkmatig te grillen kunt u de rotisserie eenheid gebruiken met de GRILL kookstand of de KOMBINATIE kookstand waardoor het mogelijk is voedsel te koken zonder stoppen om het voedsel om te draaien of te herarrangeren.

* Stel dat u gevogelte voor 28 minuten in de rotisseriestand wilt koken.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 10 MIN toets eenmaal aan.	10 MIN x 1	
2.	Raak de KOMBINATIE-KOKEN toets twee maal aan.	1/2 x 2	
3.	Raak de 1 MIN toets vier maal aan.	1 MIN x 4	
4.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets drie maal aan.	x 3	
5.	Raak de 10 MIN toets eenmaal en de 1 MIN. toets vier maal aan.	10 MIN x 1, 1 MIN x 4	
6.	Raak de GRILLSTAND-toets aan.		
7.	Raak de ROTISSERIEKOOK-toets aan.		
8.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /	

OPMERKING:

1. De vleespen is enkel voor ROTISSERIEKOKEN. Verwijder de keramische vleespensteun nadat ROTISSERIE koken voltooid is.
2. De wanden van de oven kunnen nog heet zijn, gebruik dus ovenhandschoenen bij het uitnemen van het voedsel.

N.B.: De draaitafel draait tijdens ROTISSERIE koken niet.

Voorverwarmen

De oven hoeft niet voorverwarmd te worden, maar als u dit toch voor sommige speciale recepten wilt doen, is het mogelijk.

Voorverwarmen en koken

De oven kan geprogrammeerd worden om voorverwarmen en koken te kombineren.

* Stel dat u de oven tot 220°C wilt voorverwarmen en biscuits voor 15 minuten wilt bakken bij 200°C.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets drie maal aan.	x 3	220C
2.	Raak de 10 MIN toets eenmaal en de 1 MIN toets vijf maal aan.	10 MIN x 1; 1 MIN x 5	15 00
3.	Raak de CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets twee maal aan.	x 2	200C
4.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ◊	PRE- HEAT
	Een pieptoon zal te horen zijn wanneer de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt. De oven zal dan beginnen met aanhouden van deze temperatuur. De oven houdt de temperatuur automatisch voor 15 minuten aan.		220C
5.	Open de deur. Plaats voedsel in de oven. Begin met koken.	+1min / ◊	15.00

OPMERKING: Als u wenst het voorverwarmen en koken bij dezelfde temperatuur uit te voeren kunt u stap 3 in bovenstaande procedures achterwege laten.

Voorverwarmen

U kunt de oven enkel voorverwarmen.

* Stel dat u tot 230°C wenst voor te verwarmen.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde
1.	Raak de CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets twee maal aan.	x 2
2.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ◊

OPMERKING: U kunt de gewenste oventemperatuur instellen door de (CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL) toets aan te raken totdat de gewenste temperatuur in de display verschijnt.

ANDERE HANDIGE KENMERKEN

Kookwekker

De oven is uitgerust met een handige kookwekker om een tijd tot 99 minuten en 90 sekonden af te tellen.

* Stel dat u voor 3 minuten een telefoongesprek naar het buitenland wilt voeren.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 1 MIN. toets drie maal aan.	1 MIN x 3	3 00
2.	Raak de MINUTENWEKKER/AANHOUD-toets aan.	⏲ / ▭	3.00

Minuut Toevoegfunktie

Dankzij deze funktie kunt u nog snel even een minuut toevoegen aan de kooktijd door op de [+1min/⏀] (MINUUT PLUS/START) toets te drukken voor elke toe te voegen minuut. Deze funktie kan tevens gebruikt worden om snel 1 minuut koken met de microgolfoven toe te voegen bij de HIGH stand wanneer de oven nog niet in werking gesteld is.

* Stel dat u 1 minuut bij de HIGH stand wilt koken.

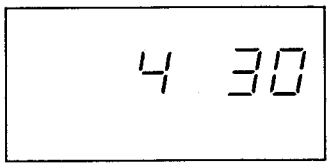
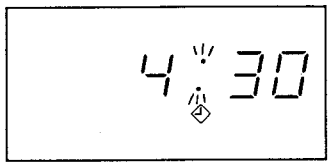
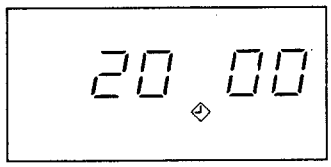
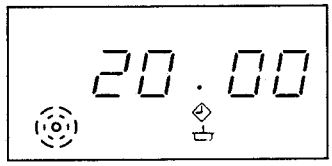
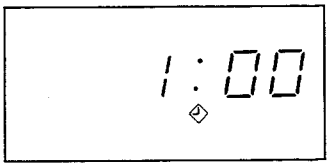
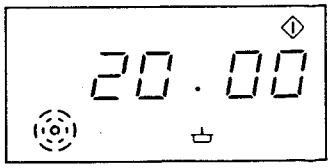
Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ⏀	1.00

OPMERKING: Een extra minuut kan enkel worden toegevoegd binnen 1 minuut na koken, sluiten van de deur, aanraken van de [⊘/✲] (STOPPEN/WISSEN) oets of tijdens het koken zelf.

Automatisch Starten

U kunt de oven instellen om automatisch op elk gewenst moment te beginnen met koken.

* Stel dat u een soep voor 20 minuten om 4:30 uur s' middags wilt koken. zorg er voor het uitvoeren van onderstaande procedures voor dat de klok gelijkstaat.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 1 MIN. toets vier maal en de 10 SEC. toets drie maal aan.	1 MIN x 4 ; 10 S x 3	
2.	Raak de AUTOMATISCH STARTEN/ KLOKINSTEL-toets aan.	◇ / 🕘	
3.	Raak de 10 min. toets tweemaal aan.	10 MIN x 2	
4.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets drie maal aan.	x 3	
5.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ◇	Stel dat u het instellen uitvoert om 1:00 uur.å  Dan zal de oven om 4:30 uur beginnen met koken. 

OPMERKING: 1. De automatische startfunktie kan gebruikt worden voor elk programma behalve AUTOMATISCH KOKEN, GEMAKKELIJK ONTDOOIEN, de minuut toevoegfunktie en de kookwekker.

2. Om automatisch starten ongedaan te maken drukt u simpelweg tweemaal op de [⊘ / ✳] (STOPPEN/WISSEN) toets.

3. De oven kan geprogrammeerd worden om koken in maximaal 4 fasen uit te voeren voor de MICROGOLF, CONVECTIE koken, GRILLEN en KOMBINATIE koken 1 of 2. (Zie pagina NL-7.)

MEER (▲)/MINDER (▼) toetsen

Afhankelijk van hoe het koken uitpakt kunt u de kooktijd verkorten of verlengen m.b.v. de handige [▼ | ▲] (MINDER/MEER) toetsen. Ook is het mogelijk de kookresultaten bij GEMAKKELIJK ONTDOOIEN en AUTOMATISCH KOKEN bij te stellen voordat de programma's worden gestart i.p.v. het gehele kookprogramma opnieuw in te moeten voeren.

* Stel dat u 1,0 kg biefstuk goed gaar wilt koken met AUTOMATISCH KOKEN 4.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de AUTOMATISCHE KOKEN-toets vier maal aan.	x 4	AC-4
2.	Raak de GEWICHT (INVOER) INVOER-toets eenmaal aan.	x 1	1.0 kg
3.	Stel de gewenste hoeveelheid koken in. Goed gaar; MEER Raak de MEER-toets aan.	▲	1.0 kg
4.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ⏻	14:10

OPMERKING: Voordat u begint met GEMAKKELIJK ONTDOOIEN of AUTOMATISCH KOKEN kunt u de stand van de (▲) of (▼) toetsen nog veranderen:

*Raak dezelfde toets nogmaals aan om de stand van de MEER (▲) of MINDER (▼) toets te annuleren.

*Raak de MINDER (▼) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.

*Raak de MEER (▲) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.

De stand van de MEER (▲) en MINDER (▼) toets kan op elk gewenst moment voordat de [+1min./⏻] (MINUTEN PLUS/STARTEM) toets aangeraakt wordt worden gewijzigd.

ONDERHOUD EN REINIGEN

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELLEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MICROGOLFOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden door wassen met een milde oplossing van zeep en water. Zorg er wel voor de buitenkant na wassen af te spoelen en met een zachte doek af te drogen.

Bedieningspaneel

U dient bij reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Als de toetsen vuil worden kan het moeilijk zijn gegevens in te voeren. OPen de deur voordat u met reinigen begint zodat de toetsen uitgeschakeld worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te vegen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Dit kan het paneel nl. beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

Binnenkant van de oven

1) Behalve de achterkant is de binnenkant van de oven opgebouwd uit roestvrij staal. De oven is gemakkelijk schoon te houden door spatten e.d. met een zachte doek of spons af te vegen terwijl de oven nog warm is. Gebruik een milde oplossing van zeep en spoel af met heet water bij hardnekkiger vuil.
2) De achterkant heeft een afwerking die kontinue zelfreinigt. De afwerking is speciaal gemaakt zodat het meeste vuil tijdens het koken geoxideerd raken. Het oppervlak kan beschadigd raken door in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen, oplosmiddelen of gekoncentreerde schoonmaakmiddelen te gebruiken. Het kan nodig zijn dat u bij veel spatten en vuil zelf een handje moet meehelpen. Gebruik dan een papieren doekje of spons om de spatten weg te halen terwijl de oven nog steeds warm is en de spatten nog zacht zijn.
3) Om het reinigingseffekt van de kontinu zelfreinigende afwerking nog effektiever te maken wordt het aanbevolen na het koken van vet vlees e.d. de oven voor ca. 30 minuten in lege toestand bij 250°C in de convectie stand te laten werken.
4) Veeg na elk gebruik de afdekking van de golfgeleider aan de bovenkant van de oven met een zachte vochtige doek af om spetters weg te halen.
5) Veeg eventueel vet, spatten e.d. met een zachte doek of spons van de afdichtvlakken zodat er geen ophoping van vuil plaatsvindt na elke maal dat de oven gebruikt wordt terwijl deze nog warm is en de spatten nog zacht zijn.
   Een dergelijk opeenhoping van vuil kan nl. resulteren in lekken van mikrogolfenergie uit de oven.

Draaitafel en draaitafelsteun

Van tijd tot tijd kan het nodig zijn om de draaitafel en draaitafelsteun uit de oven te halen om de bodem van de oven een goede beurt te geven. Was de draaitafel en de draaitafelsteun met een mild sopje en droog het geheel na met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaitafelsteun zijn geschikt voor wassen in een afwasmachine.

Deur

Veeg de deur en het doorkijkvenster geregeld aan beide zijden met een vochtige doek af om spatten e.d. weg te halen.
Houd de deurafdichting en de pasvlakken altijd goed schoon zodat vet, spatten e.d. geen kans krijgen om zich op te hopen. Een dergelijk opeenhoping van vuil kan nl. resulteren in lekken van mikrogolfenergie uit de oven.

Vleespen, vorktanden en keramische vleespensteun

De vleespen en vorktanden zijn van geplaat staal en de vleespensteun is gemaakt van keramiek. Deze onderdelen kunnen gewoon afgewassen worden in een mild sopje van zeep en water of in de afwasmachine.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Gata de ovenlamp branden bij openen van de deur? JA_____ NEE ____

   Opmerking: Nadat de spanning-uitschakeltoets ingedrukt wordt, zal de ovenlamp bij openen van de deur niet gaan branden.

2. Plaats een kopje water in de oven en sluit de deur stevig. Bij goed sluiten van de deur dient de ovenlamp uit te gaan. Programmeer de oven voor twee minuten voor werking bij (vol vermogen).

   [+1min /◇] x 2

   A. Gaat de ovenlamp branden? JA_____ NEE ____

   B. Werkt de koelventilator? JA_____ NEE ____

   (Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)

   C. Gaat de draaitafel draaien? JA_____ NEE ____

   Opmerking: De draaitafel draait rechtsom of linksom.

   D. Is na twee minuten een signaal te horen en gaat het kook-symbool uit? JA_____ NEE ____

   E. Is het water binnenin de oven heet? JA_____ NEE ____

3. Neem het kopje uit de oven.
   Breng nu op de juiste wijze de keramische vleespensteun en de vleespen (met de vorktanden) zelf aan (zie pagina NL-5) en sluit de deur vervolgens.
   Programmeer de oven nu voor 3 minuten voor 180°C.
   Raak de volgende toetsen aan:

   [1 MIN] x 3 [⁂] [🌡] [⋮⋮⋮] [⇔] [⋮⋮⋮] [+1min /◇]
   x 5

   A. Gaat de ovenlamp branden? JA_____ NEE ____

   B. Gaat de koelventilator werken? JA_____ NEE ____
   (Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)

   C. Gaat de rotisserie draaien? JA_____ NEE ____

   Opmerking: De vleespen draait ofwel in voorwaartse ofwel in achterwaartse richting. De draaitafel staat tijdens ROTISSERIE koken stil.

   D. Is de binnenkant van de oven na drie minuten heet? JA_____ NEE ____

4. Programmeer de oven voor 3 minuten voor GRILLEN met de ROTISSERIE.

   [1 MIN] x 3 [⩛] [⋮⋮⋮] [⇔] [⋮⋮⋮] [+1min /◇]

   A. Wordt het grill-verwarmingselement na 3 minuten al rood? JA_____ NEE ____

Verwijder na het testen van de ROTISSERIE de vleespen (met vorktanden) en de keramische vleespensteun uit de oven. Bel uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en geef het resultaat van uw kontroles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.

SPECIFICATIES

Netspanning:	220 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering:	16 A tijdsvertraging
Vereist vermogen:	
Microgolf	1,5 W
Convectie	1,6 kW
Grill	Max. 2,6 kW
Kombinatie:	3,0 kW
Uitgangsvermogen:	
Microgolf	750 W (belast met 2 liter water)
Convectie-verwarmingselement	1500 W
Grill-verwarmingselement	1000 W
Microgolffrekwentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	555 mm (B) x 380 mm (H) x 516 mm (D)
Afmetingen binnenkant:	375 mm (B) x 254 mm (H) x 385 mm (D)
Kapaciteit oven:	36,7 l
Kooksysteem:	Draaitafelsysteem (ϕ365 mm)
Gewicht:	Ca. 30 kg

— CONTENTS —

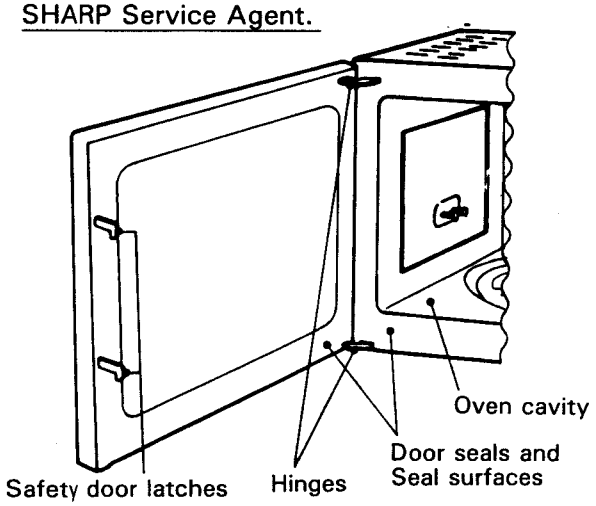
INSTALLATION ..... GB- 2
PRECAUTIONS ..... GB- 3
PART NAMES ..... GB- 4
ACCESSORIES ..... GB- 5
BEFORE OPERATION ..... GB- 6
  Clock Setting ..... GB- 6
  Stop/Clear ..... GB- 7
  Multiple Sequence Cooking ..... GB- 7
  Checking ..... GB- 8
AUTOMATIC OPERATIONS ..... GB- 8
  Attention for Automatic Operations ..... GB- 8
  Automatic Operations Display Messages ..... GB- 8
  EASY DEFROST ..... GB- 9
  AUTO COOK GB-10
MANUAL OPERATIONS GB-11
  MICROWAVE Cooking GB-11
  CONVECTION Cooking GB-12
  GRILL Cooking GB-13
  DUAL Cooking GB-14
  ROTISSERIE Cooking GB-15
  Preheat GB-16
OTHER CONVENIENT FEATURES GB-17
  Minute Timer GB-17
  Minute Plus GB-17
  Auto Start GB-18
  More(▲)/Less(▼) Keys GB-19
CARE AND CLEANING GB-20
SERVICE CALL CHECK GB-21
SPECIFICATIONS GB-22

INSTALLATION

1) Remove all packing materials from inside of the oven cavity and remove all the protective film and feature sticker from the oven door and control panel.

2) Check the oven carefully for any signs of damage. Pay particular attention to:
   a) The door, make sure it is not misaligned or warped.
   b) The hinges and safety door latches, check to make sure they are not broken or loose.
   c) The door seals and seal surfaces, insure that they have not been damaged.
   d) Inside the oven cavity or on the door, check to be certain there are no dents.

   If there is any damage please do not operate the oven, contact your dealer or an authorized SHARP Service Agent.



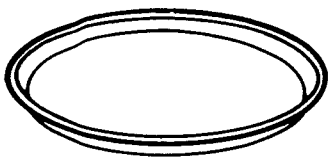
3) The oven must not be located in areas where heat and moisture are generated (for example, close to a conventional oven). And since the door glass becomes hot during cooking, the oven bottom must be a minimum of 80 cm above the floor, safely out of the reach of children.

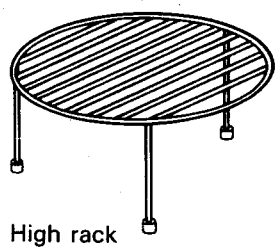
4) The oven is fitted with a Schuko plug. This plug must be connected to a standard earthed (grounded) household outlet. The outlet must be readily accessible to allow easy removal of the plug in an emergency.
   Note: When the oven is to be built into a kitchen cabinet, the special installation frame must be used. This is available from your dealer. Refer to the frame installation instructions or ask your dealer for the proper installation procedure.

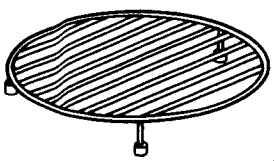
5) Take care to ensure the power supply cord does not lay under the oven.

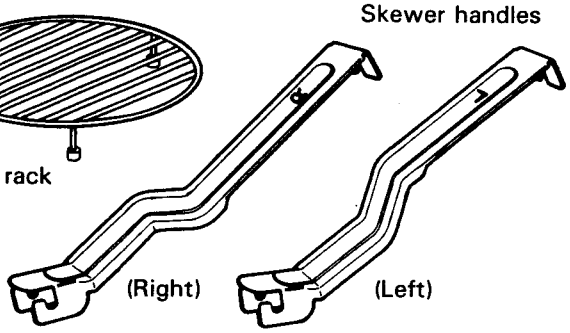
6) Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. The AC voltage must be 220 V, 50 Hz.

Check to make sure the following accessories are provided:

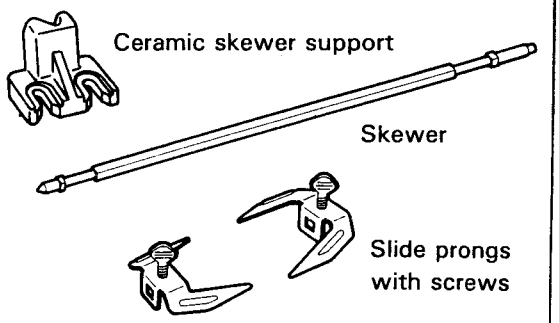

Turntable


High rack


Low rack



Rotisserie



Manuals and others
- Cookbook for convection and grill
- Cookbook for microwave
- Operation manual (DEUTSCH, NEDERLANDS, ENGLISH)
- Operation manual (FRANÇAIS, ITALIANO, ESPAÑOL)
- Menu sticker
- DEUTSCHE BUNDESPOST card (Need for German market only)

PRECAUTIONS

General

1) **Visual check** — Do not operate the oven if it is damaged. Please see INSTALLATION 2) on page GB-2.

2) **Door** — Do not operate the oven with any object caught in the door seal between the oven and oven door.

3) **Turntable** — For all operations, the turntable support should be correctly inserted and the turntable should be correctly placed upon it.

4) **Ventilation** — The vent openings of the oven should never be blocked.

5) **Repair** — It is dangerous for the oven to be adjusted or repaired by anyone but an authorized service technician trained by SHARP.

6) **Empty operation** — When microwaving (including DUAL 1 and 2 mode, EASY DEFROST and AUTO COOK), do not operate the oven with the oven cavity empty. Operation with the oven empty may cause damage to your oven.

7) **Leaving foods** — Do not keep food or anything inside of the oven even while it is not used.

8) **Rotisserie** — When the two prongs of the rotisserie are placed too close together, arcing may occur. To avoid this, place the prongs well apart or perpendicular to each other.

9) **After cooking** — After cooking in the CONVECTION, DUAL 1 and 2, GRILL mode and AUTO COOK mode, the fan may remain on for a while to lower the temperature of the electronic and mechanical components.

Utensils

1) **Metal** — Metal utensils other than the accessories provided should NOT be used for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
   * If metal (such as alminum foil) is used for a special purpose (refer to your cookbook for exceptions) it must never come in contact with the oven walls, turntable or oven racks during operation.
   * Metal may be used for DUAL Cooking mode. To prevent arcing, place a heat resistant insulator such as a Pyrex® pie dish, a glass pizza tray or a china plate between the metal utensil and the rack or turntable. If arcing continues, discontinue the use of that utensil for DUAL Cooking.

2) **Containers with lids** — Always remove tight seals and lids from containers before using them. Tightly sealed containers can lead to a build up of pressure which could cause explosion even after the oven has stopped.

3) **Boiling** — When boiling water or liquids, use a wide-mouthed container to allow air bubbles to escape freely. Narrow mouthed containers can cause large bubbles to form which can lead to splashes and burns even after the oven has stopped and it is advisable to insert a glass rod or something similar to avoid sudden boiling (splashing or burning may occur).

4) **Others** — For recommended utensils refer to the introduction in the supplied cookbook.

Foods

1) **Eggs** — Do not cook eggs in their shells. Pressure will build up inside of the shell and it may explode (even after the oven has stopped). Do not re-heat cooked eggs unless they are scrambled or chopped. Puncture egg yolks before cooking.

2) **Oil and fat** — Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature can not be controlled and overheating might occur.

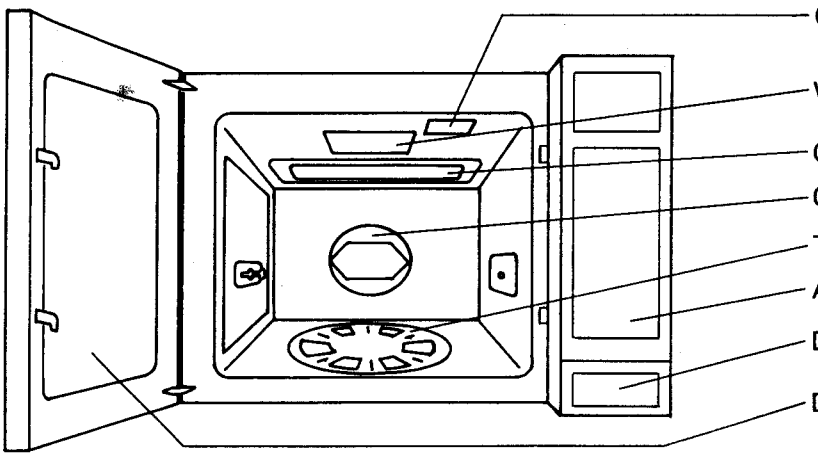
3) **Sugar** — When cooking foods with a high sugar or fat content, such as Christmas pudding, mince pies and fruit cake follow the recommended cooking instructions carefully. Exceeding the recommended cooking times may result in burning of the food and damage to the oven.

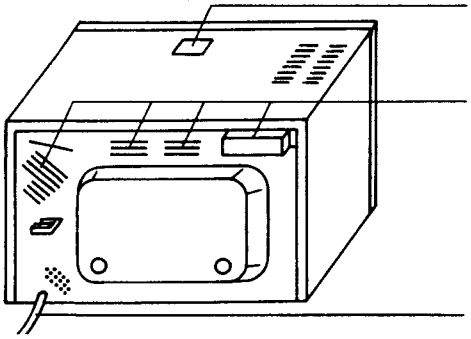
Others

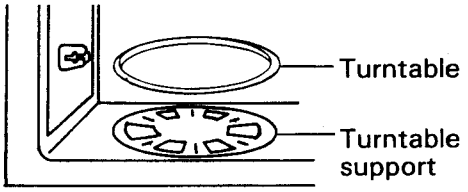
1) **Condensation** — Humidity and moisture in foods will sometimes cause condensation on the walls of the oven or inside of the door. This is normal with cooking. Generally, covered foods will cause less condensation than uncovered foods. Occasionally moisture may appear around the door seal and seal surfaces, this is not abnormal and should not be taken as a sign that the oven is leaking microwave energy during cooking.

2) **Hot oven** — During CONVECTION, GRILL, DUAL, or AUTO COOK mode, the oven will become hot. The use of an oven pad or mitten is recommended. Always use the plastic portion of the door to open and close the door as well as using the skewer handles to remove the skewer when using the rotisserie. Always take care not to touch oven wall during these cooking modes.

PART NAMES

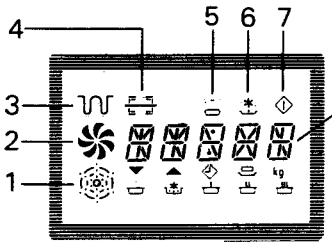






Place turntable on turntable support

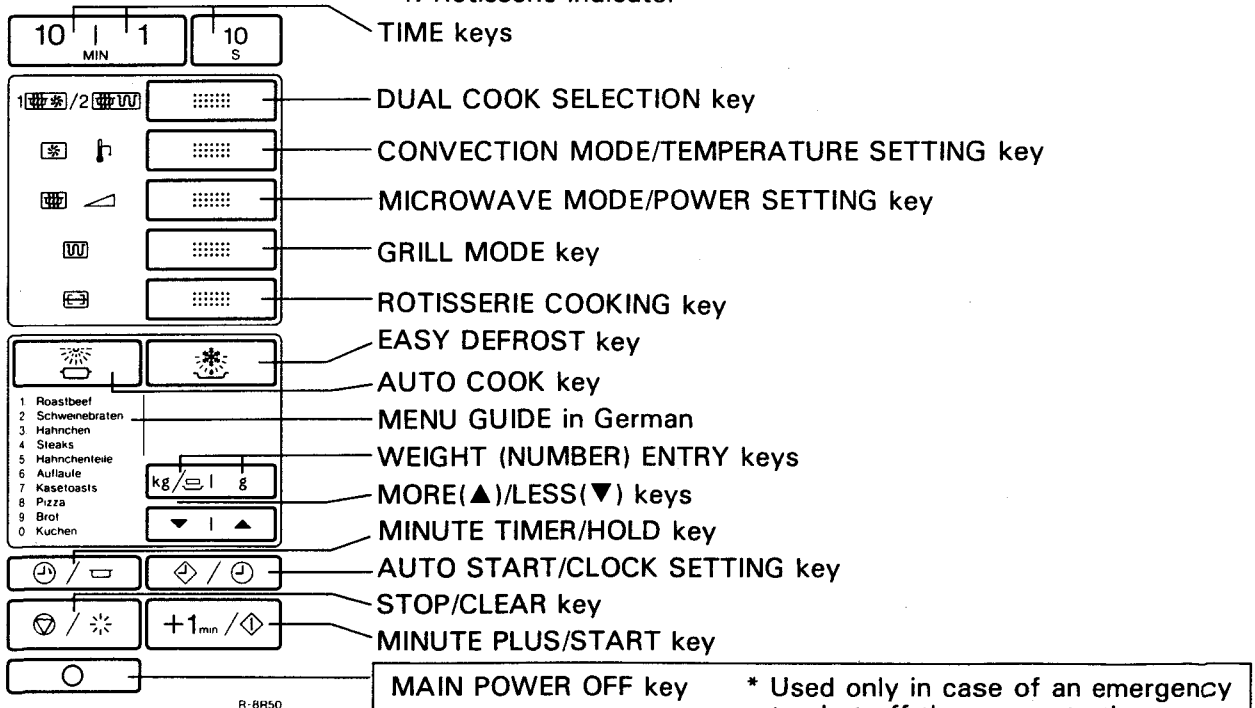
Auto-Touch Control Panel



Digital display

Indicators

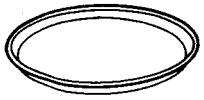
1. Microwave and defrost indicator
2. Convection indicator
3. Grill indicator
4. Rotisserie indicator
5. Auto cook indicator
6. Easy defrost indicator
7. Cook indicator



* Used only in case of an emergency to shut off the power to the oven.

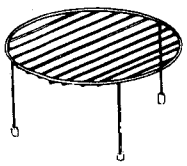
ACCESSORIES

■ TURNTABLE



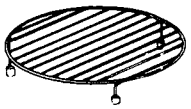
For all cooking modes. (Can be additionally used with high rack for two stage CONVECTION cooking.)

■ HIGH RACK



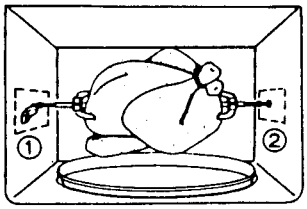
Used for two stage CONVECTION cooking, also used for GRILL cooking.

■ LOW RACK



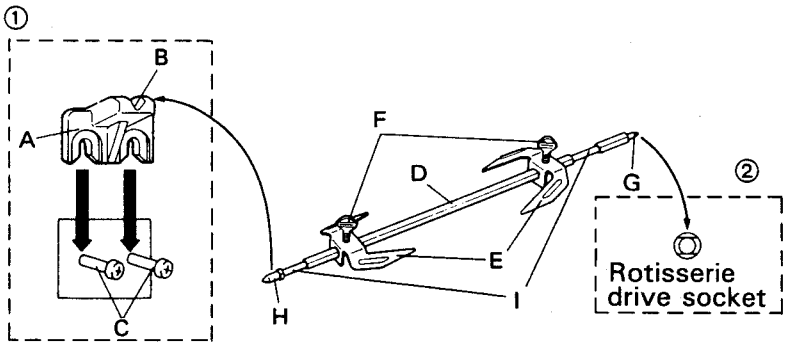
Used for roasting or baking.

■ ROTISSERIE



The rotisserie system is convenient for grilling meat and poultry. All the surfaces of the food will become an even brown, turning over is not necessary.

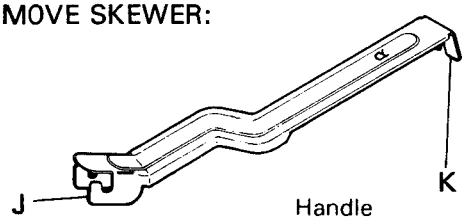
TO PLACE FOOD:



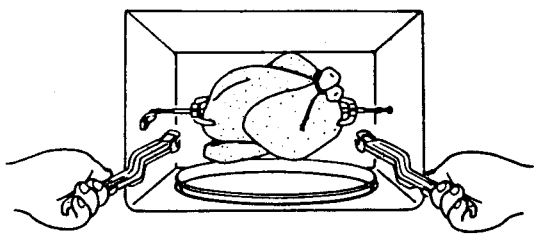
1. Attach the ceramic skewer support (A) to the hooks (C) on the left side of the oven wall.
2. Insert the skewer (D) into the food and position the food in the centre of the skewer. Slide the prongs (E) from both sides and fasten the screws (F) on both prongs tightly.
3. Insert the end of the skewer (G) into the rotisserie drive socket on the right side of the oven wall. Push it to the right, rotating the skewer slightly until the skewer fits into the rotisserie drive socket.
4. Support the other end of the skewer (H) on the hollow of the ceramic skewer support (B).

NOTE: When using rotisserie system make sure that the food which is set on the skewer does not touch the turntable. If the food touches the turntable, the food with skewer could come off the ceramic skewer support.

TO REMOVE SKEWER:



1. Using the two handles, place the handles (J) onto the skewer (I). Lift the left hand side of the skewer up slightly, then remove, pulling from the left hand side first.
2. To remove the skewer from the food, hook the handle (K) over the skewer end (I) and remove the skewer whilst holding the food with a meat fork.



NOTE:
THE WALLS OF THE CAVITY MAY GET HOT, WE WOULD ADVISE THE USE OF OVEN GLOVES WHEN REMOVING THE SKEWER.
THE CERAMIC SKEWER SUPPORT IS FOR ROTISSERIE COOKING ONLY.
AFTER ROTISSERIE COOKING IS FINISHED, REMOVE THE CERAMIC SKEWER SUPPORT AND STORE WITH OTHER ACCESSORIES.

BEFORE OPERATION

* Before operating your new oven, make sure you read and understand this operation manual completely.
* Before the oven can be used, you must do the following procedures. It is then recommended you set the correct time of day on the oven clock to ensure correct starting times for the automatic features.

1) Plug in the oven.
   * The oven display will then begin flashing 88:88 .
2) Touch the STOP/CLEAR key.
   * 1:00 will appear and all the keys on the control panel will be active.

At this point you can set the oven clock.

Clock Setting

* Suppose you want to enter the correct time of day 11:34 (A.M. or P.M.).

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch AUTO START/CLOCK SETTING key.	⏱/🕘	0
2.	Touch 10 MIN. key once and 1 MIN. key once.	10 MIN x 1 1 MIN x 1	11
3.	Touch AUTO START/CLOCK SETTING key once more.	⏱/🕘	11 00
4.	Touch 10 MIN. key 3 times and 1 MIN. key 4 times.	10 MIN x 3 1 MIN x 4	11 34
5.	Touch AUTO START/CLOCK SETTING key once more.	⏱/🕘	11 :34

NOTE: 1. This is twelve hour clock. (from 1:00 to 12:59)

2. If the electrical power supply to your microwave oven should be interrupted, the display will intermittently show 88:88 after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will be also erased. Simply reset the clock for the correct time of day.

Stop/Clear

Use the [⊘/✳] (STOP/CLEAR) key to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel minute timer.
3. Stop the oven temporarily during cooking.
4. Cancel a programme during cooking, touch twice.

Multiple Sequence Cooking

Your oven can be programmed for multiple cooking sequences for MICROWAVE, CONVECTION, GRILL and DUAL cooking. Some of the sequences you might use in cooking include:

	FIRST SEQUENCE	SECOND SEQUENCE	THIRD SEQUENCE	FOURTH SEQUENCE
Example 1	MICROWAVE	MICROWAVE	MICROWAVE	MICROWAVE
2	MICROWAVE	HOLD	MICROWAVE	
3	MICROWAVE	DUAL		
4	PREHEAT	CONVECTION	CONVECTION	
5	PREHEAT	DUAL		
6	DUAL	GRILL		

Check your Cookbook for ideas on when to use multiple sequence cooking.

* Suppose you want to defrost 1 kg steaks for 11 minutes at MEDIUM LOW, and then for 11 minutes at HOLD, for 6 minutes at MEDIUM LOW. (Turn the steaks over after 5 minutes and after 22 minutes from the beginning.)

Step	Procedure	Order
1.	Touch 10 MIN. key once and 1 MIN. key once.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
2.	Touch MICROWAVE MODE/POWER SETTING key four times.	[▦ ◿] [⁞⁞⁞⁞⁞] x 4
3.	Touch 10 MIN. key once and 1 MIN. key once.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
4.	Touch MINUTE TIMER/HOLD key.	[◷/▭]
5.	Touch 1 MIN. key six times.	[1 MIN] x 6
6.	Touch MICROWAVE MODE/POWER SETTING key four times.	[▦ ◿] [⁞⁞⁞⁞⁞] x 4
7.	Touch MINUTE PLUS/START key.	[+1min /⏀]

Checking

Clock – If the oven is in cooking or minute timer mode and you wish to know the time of day, touch the [◇/◎] (AUTO START/CLOCK SETTING) key. As long as your finger is touching the key, the time of day will be displayed.

Auto Start Time –
If the oven is set to Auto Start and you wish to know the preprogrammed Auto Start time, touch the [◇/◎] (AUTO START/CLOCK SETTING) key. As long as your finger is touching the key, the time will be displayed.

Programmed temperature –
If the oven is cooking in convection or dual mode and you wish to know the programmed temperature, touch the [♨] (CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING) key. As long as your finger is touching key, the temperature will be displayed.

Actual temperature –
If the oven is in the process of preheating and you wish to know the actual temperature, touch the [♨] (CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING) key. As long as your finger is touching the key, the temperature will be displayed. If the oven temperature is below 40°C at this time, [LO C] will be displayed.

AUTOMATIC OPERATIONS

Attention for Automatic Operations

1. Please refer to the Cookbook about the details (how to set the food, utensils, procedure, etc...)
2. When entering the weight of food, it must be rounded off to the nearest tenth of a kilogram. (Ex. 1.45 kg should be rounded off to 1.5 kg)
3. Automatic operations work with foods at normal storage temperature. For example, chicken would be at refrigerator temperature and cake would be at room temperature.
4. Caution: All automatic operations must be started from a cold oven.

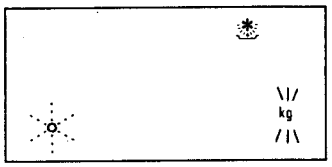
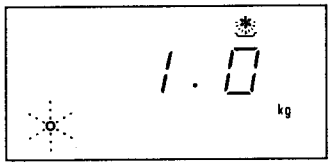
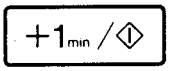
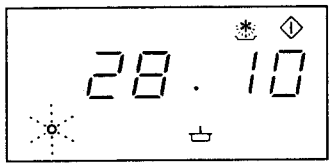
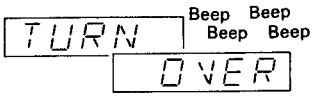
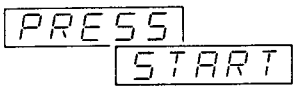
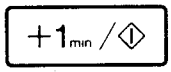
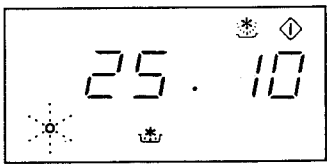
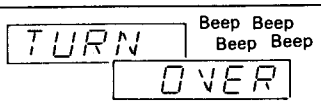
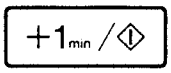
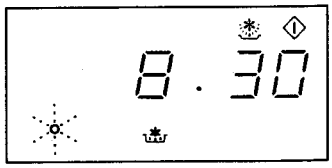
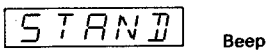
Automatic Operations Display Messages

Message	Meaning	Procedure
TURN OVER	Turn over	Turn the food over according to the Cookbook.
PRESS START	Press start	Touch the [+1min/◇] (MINUTE PLUS/START) key.
STAND COVER	Stand cover	Cover and stand the food according to the Cookbook. Standing time following cooking helps to dissipate internal temperature of meat for more even results.
STAND	Stand	Let the food stand according to the Cookbook. Standing time following cooking helps to dissipate internal temperature of meat for more even results.
ERROR	Error	The weight you enter is beyond weight limitation. Press [⊘/✳] (STOP/CLEAR) key and re-enter the information from the beginning.

EASY DEFROST

You can defrost meats by entering weight only.

* Suppose you want to defrost 1.0 kg steak.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch EASY DEFROST key.		
2.	Touch kg/NUMBER ENTRY key once.		
3.	Touch MINUTE PLUS/START key.		
4.			
5.	Turn the food over. Close the door.		
6.	Touch MINUTE PLUS/START key.		
7.			
8.	Turn the food over. Close the door.		
9.	Touch MINUTE PLUS/START key.		
10.			

When opening the oven door or touching the (STOP/CLEAR) key, the time of day will appear on the display.

AUTO COOK

You can cook the AUTO COOK menu by selecting only the menu and entering the weight or number.

* Suppose you want to cook 1.5 kg Roast Beef.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch AUTO COOK key once.	x 1	AC - 1 kg
2.	Touch kg/NUMBER ENTRY key once and touch g ENTRY key five times.	kg/ x 1 g x 5	1.5 kg
3.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min /	25.55
4.			TURN OVER Beep Beep Beep Beep Beep
5.	Turn the food over. Close the door.		PRESS START
6.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min /	6.25
7.			STAND COVER Beep

When opening the oven door or touching the (STOP/CLEAR) key, the time of day will reappear on the display.

NOTE: After step 3, follow the indicated messages. (See page GB-8)

MANUAL OPERATIONS

With manual operations, your oven can be programmed for up to 99 minutes, 90 seconds.
When the operation of the oven is finished, the time of day will reappear on the display.

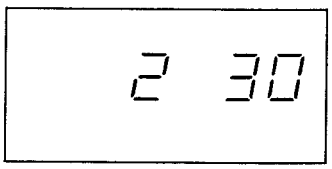
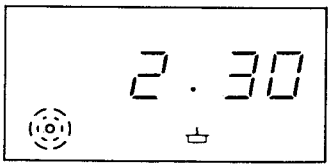
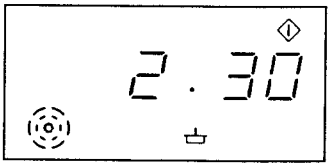
MICROWAVE Cooking

There are five preset microwave power levels for your oven as well as HOLD (0%).

LEVELS		MICROWAVEPOWER	WATT
HIGH	(FULL POWER)	100%	750
MEDIUM HIGH	(ROAST)	70%	525
MEDIUM	(SIMMER)	50%	375
MEDIUM LOW	(DEFROST)	30%	225
LOW	(WARM)	10%	75
HOLD	(HOLD)	0%	0

If you miss your desired power level, continue touching the (MICROWAVE MODE/POWER SETTING) key until you reach the desired level again; not touching the key will automatically select HIGH. To hold in the oven, touch the [⏲/▭] (MINUTE TIMER/HOLD) key, but this function cannot be used to start a cooking cycle.

* Suppose you want to heat soup for 2 minutes and 30 seconds at MEDIUM.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch 1 MIN. key twice and 10 SEC. key three times.	[1 MIN] x 2 [10 S] x 3	
2.	Touch MICROWAVE MODE/POWER SETTING key three times.	[MICROWAVE MODE/POWER SETTING] x 3	
3.	Touch MINUTE PLUS/START key.	[+1min/◈]	

NOTE: 1. When the door is opened during the cooking process, the cooking time in the readout automatically stops. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the [+1min/◈] (MINUTE PLUS/START) key is touched.

2. If HIGH is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the (MICROWAVE MODE/POWER SETTING) key.

CONVECTION Cooking

You can programme your oven to cook at one of ten different convection temperatures (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

Similar to MICROWAVE cooking the temperature is set by touching the (CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING) key until the desired temperature appears in the display.

In general, preheating the oven is unnecessary. In case of need to preheat, see page GB-16.

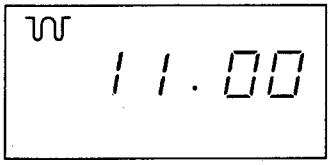
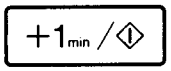
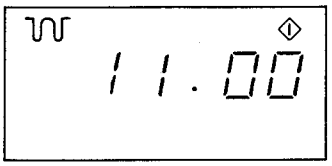
* Suppose you want to cook at 200°C for 25 minutes.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch 10 MIN. key twice and 1 MIN. key five times.	10 MIN x 2 ; 1 MIN x 5	25 00
2.	Touch CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING key four times.	x 4	200C
3.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min /	25.00

GRILL Cooking

Your oven is equipped to grill foods.

* Suppose you want to cook beef steaks for 11 minutes on GRILL. (Turn the beef steaks over after 8 minutes.)

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch 10 MIN. key once and 1 MIN. key once.	10 MIN x 1 1 MIN x 1	11 00
2.	Touch GRILL MODE key.		
3.	Touch MINUTE PLUS/START key.		

NOTE: In general, the high rack is recommended for grilling.

DUAL Cooking

Your oven can cook using two DUAL cooking modes. In DUAL cooking the combination cooking modes you select are used simultaneously to provide fast even cooking. The convection temperature and microwave power can be set to accommodate a wide variety of foods.

SETTING	MICROWAVE POWER	OVEN TEMPERATURE	GRILL HEATING ELEMENT
DUAL 1 (MICROWAVE/CONVECTION)	100% *	250°C **	Off
DUAL 2 (MICROWAVE/GRILL)	100% *	—	On

* If you want to adjust the microwave power,
- Touch the (MICROWAVE MODE/POWER SETTING) key.

** If you want to adjust the oven temperature,
- Touch the (CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING) key.

* Suppose you want to cook gratin for 15 minutes on DUAL COOK 1.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch 10 MIN. key once and 1 MIN. key five times.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 5	15 00
2.	Touch DUAL COOK SELECTION key once.	1 ; x 1	1 After 1 sec. 250C
3.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min /	15.00

NOTE: Do not do two-stage cooking in DUAL COOK mode.

ROTISSERIE Cooking

To grill foods like poultry or roasts of up to 2 kg evenly the rotisserie unit when used with either GRILL Cooking or DUAL Cooking 2 enables you to cook foods without stopping the oven to turn foods over or re-arrange them.

* Suppose you want to cook poultry 28 minutes with ROTISSERIE.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch 10 MIN. key once.	10 MIN x 1	10 00
2.	Touch DUAL COOK SELECTION key twice.	1/2 x 2	2
3.	Touch 1 MIN. key four times.	1 MIN x 4	4 00
4.	Touch MICROWAVE MODE/POWER SETTING key three times.	x 3	4.00
5.	Touch 10 MIN. key once and 1 MIN. key four times.	10 MIN x 1, 1 MIN x 4	14 00
6.	Touch GRILL MODE key.		14.00
7.	Touch ROTISSERIE COOKING key.		14.00
8.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min /	10.00

NOTE: 1. The skewer is for ROTISSERIE cooking only. Remove the ceramic skewer support after ROTISSERIE cooking is finished.
2. The walls of the cavity may get hot, use oven gloves during removal.

CAUTION: Turntable stops during ROTISSERIE cooking.

Preheat

Your oven doesn't need to preheat. If you want to use preheating for some specific recipes, you may.

Preheat and Cook

Your oven can be programmed to combine preheating and cooking.

* Suppose you want to preheat to 220°C and bake biscuits at 200°C for 15 minutes.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING key three times.	x 3	220C
2.	Touch 10 MIN. key once and 1 MIN. key five times.	10 MIN x 1 / 1 MIN x 5	15 00
3.	Touch CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING key twice.	x 2	200C
4.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min / ◇	PRE- HEAT
	When the oven reaches the programmed temperature, an audible signal will sound 4 times. The oven will then begin temperature holding operation. The oven will automatically hold at the temperature for 15 minutes.		220C
5.	Open the door. Place food in oven. Start cooking.	+1min / ◇	15.00

NOTE: If you wish to preheat and cook at a same convection temperature, you can delete Step 3 in the above procedure.

Preheat

Your oven can be programmed preheat only.

* Suppose you want to preheat to 230°C.

Step	Procedure	Order
1.	Touch CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING key twice.	x 2
2.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min / ◇

NOTE: You can select your desired oven temperature by touching the (CONVECTION MODE/TEMPERATURE SETTING) key until the desired temperature appears on the display.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Minute Timer

Your oven is equipped with a handy minute timer to time anything for up to 99 minutes 90 seconds.

* Suppose you want to time a 3 minute long distance phone call.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch 1 MIN. key three times.	1 MIN x 3	3 00
2.	Touch MINUTE TIMER key.	◴ / ▭	3.00

Minute Plus

The features allows you to quickly add one minute increments to your cooking time by simply touching the [+1min./◈] (MINUTE PLUS/START) key for each minute you want. You can also use this feature to quickly start 1 minute of MICROWAVE cooking at HIGH by touching the key when the oven is not already operating.

* Suppose you want to cook 1 minute at HIGH easily.

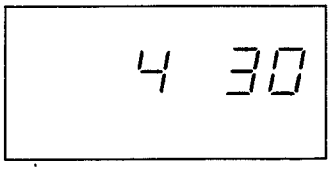
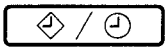
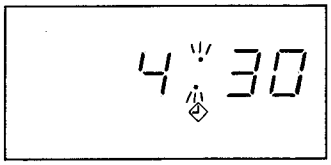
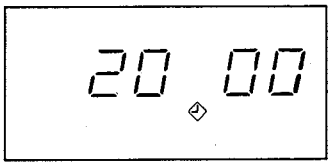
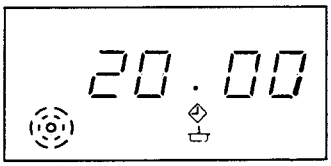
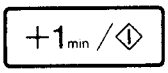
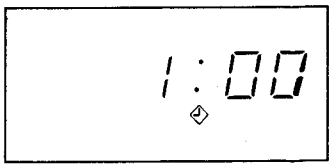
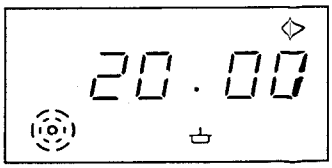
Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min / ◈	◈ 1.00

NOTE: Minute plus can only be entered within 1 minute after cooking, closing the door, touching the [⊘/✲] (STOP/CLEAR) key or during cooking.

Auto Start

You can set your oven to begin cooking automatically at any time you want.

* Suppose you want to start cooking a stew for 20 minutes on MEDIUM at 4:30 this afternoon. Before setting, check to make sure the clock is showing the correct time of day.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch 1 MIN. key four times and 10 SEC. key three times.	1 MIN x 4 ; 10 S x 3	
2.	Touch AUTO START/CLOCK SETTING key.		
3.	Touch 10 MIN. key twice.	10 MIN x 2	
4.	Touch MICROWAVE MODE/POWER SETTING key three times.	x 3	
5.	Touch MINUTE PLUS/START key.		Suppose you are setting at 1:00 P.M.  The oven will start cooking at 4:30 P.M. 

NOTE: 1. The Auto Start can be used for any programmes except AUTO COOK, EASY DEFROST, MINUTE PLUS and MINUTE TIMER.

2. To cancel Auto Start, simply touch the (STOP/CLEAR) key twice.

3. Your oven can be programmed to complete a series of up to 4 cooking sequences for MICROWAVE, CONVECTION, GRILL and DUAL 1 or 2 cooking. (See page GB-7)

More(▲)/Less(▼) Keys

You can add or subtract from your oven cooking time depending on the progress of your food simply by using the convenient [▼ | ▲] (LESS/MORE) keys. Or adjust cooking results for EASY DEFROST and AUTO COOK before they are started instead of reentering the whole cooking programme.

* Suppose you want to cook 1.0 kg beef steak well done by AUTO COOK 4.

Step	Procedure	Order	Display
1.	Touch AUTO COOK key four times.	x 4	AC-4 kg
2.	Touch kg/NUMBER ENTRY key once.	x 1	1.0 kg
3.	Select desired amount of cooking. Well done ; MORE Touch MORE key.	▲	1.0 kg
4.	Touch MINUTE PLUS/START key.	+1min /◇	14.10

NOTE: Before starting the EASY DEFROST and AUTO COOK, in case you need to cancel or change MORE(▲) or LESS(▼) setting:

- To cancel MORE or LESS setting, touch the same pad again.
- To change MORE to LESS setting, simply touch the ▼(LESS) key.
- To change LESS to MORE setting, simply touch the ▲(MORE) key.

You can select or change MORE or LESS setting at any time before touching the [+1min /◇] (MINUTE PLUS/START) key.

CARE AND CLEANING

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

Oven Exterior

The outside of your oven can be easily cleaned with mild soap and water. Make sure to rinse off the soap and dry the exterior with a soft towel.

Touch Control Panel

Care should be taken in cleaning the control panel. If it becomes soiled it may become difficult to make entries. Open the door before cleaning to inactivate the control panel keys. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid the use of excess water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner. To do so may cause severe damage to the panel and make key entry impossible.

Oven Interior

1) Except for the rear, the interior walls of the oven are stainless steel. For easy cleaning, wipe any spatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use mild soap and rinse thoroughly with hot water.
2) The rear wall has a continuous cleaning finish. The finish is specially formulated to gradually oxidize most soils during normal cooking. The surface may be damaged by commercial cleaners, abrasives or power cleaners. Some manual cleaning may be necessary if excess spattering occurs. Using a paper towel or sponge to remove excess spatter while the oven is still warm and the spatter is still soft.
3) To make the cleaning effect of the continuous cleaning finish more efficient, it is recommended that after the cooking of fatty meats that you run the oven empty for 30 minutes in the convection mode at 250°C.
4) After each use wipe the waveguide cover on the ceiling of the oven with a soft damp cloth to remove any spatter.
5) Wipe any grease, spills or spatters on the seal surfaces with a soft damp cloth or sponge so that they are not allowed to build up after each use while the oven is still warm and the spatters is still soft.
   Such a build-up could result in leakage of microwave energy from the oven.

Turntable and Turntable Support

From time to time it may be necessary to remove the turntable and turntable support for cleaning or to clean the floor of the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

Wipe the door and window on both sides frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters.
Always keep the door seal and surfaces clean so that any grease, spills or spatters are not allowed to build up. Such a build-up could result in leakage of microwave energy from the oven.

Skewer, prongs and Ceramic skewer support

The skewer and prongs are of plated steel and the skewer support is of ceramic. These parts can be washed in mild soapy water or placed in the dishwasher.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

1. When the door is opened, does the oven lamp light? YES ____ NO ____

   NOTE: After the MAIN POWER OFF key is pressed, the oven lamp will not light even when the door is opened.

2. Place one cup of water in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if door is closed properly. Programme the oven for two minutes on (FULL POWER).

   [+1min /◇] x 2

   A. Does the oven lamp light? YES ____ NO ____

   B. Does the cooling fan work? YES ____ NO ____

   (Check this by putting your hand over the ventilation openings.)

   C. Does the turntable rotate? YES ____ NO ____

   NOTE: The turntable rotates clockwise or counterclockwise.

   D. After two minutes, does an audible signal sound and cook indicator go off? YES ____ NO ____

   E. Is the water inside the oven hot? YES ____ NO ____

3. Take the cup out of the oven.
   Correctly set the ceramic skewer support and the skewer (with the prongs) (see page GB-5) and close door securely. Programme the oven for three minutes on 180°C.
   Touch these pads:

   [1 MIN] x 3 [⁂] [⁂] x 5 [+1min /◇]

   A. Does the oven lamp light? YES ____ NO ____

   B. Does the cooling fan work? YES ____ NO ____

   (Check this by putting your hand over the ventilation openings.)

   C. Does the rotisserie rotate? YES ____ NO ____

   NOTE: The skewer rotates either forward or backward.
   Turntable stops during ROTISSERIE cooking.

   D. Is the inside of the oven hot after three minutes? YES ____ NO ____

4. Programme the oven on GRILL with ROTISSERIE ON for three minutes.

   [1 MIN] x 3 [⁂] [⁂] [+1min /◇]

   A. At the end of 3 minutes, does the GRILL heating element become red? YES ____ NO ____

After testing the operation of the ROTISSERIE, remove the skewer (with the prongs) and the ceramic skewer support from the oven.

If "NO" is the answer to any of the above questions, call your dealer or an authorized SHARP Service Agent and report the results of your check.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	220 V, 50 Hz, single phase
Fuse:	16 A time lag
AC Power Required:	
Microwave	1.5 kW
Convection	1.6 kW
Grill	Max. 2.6 kW
Dual	3.0 kW
Output Power:	
Microwave	750 W (2 litre water load)
Convection heating element	1500 W
Grill heating element	1000 W
Microwave Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions:	555mm(W) x 380mm(H) x 516mm(D)
Cavity Dimensions:	375mm(W) x 254mm(H) x 385mm(D)
Oven Capacity:	36.7 litres
Cooking Uniformity:	Turntable system (ϕ 365 mm)
Weight:	Approx. 30 kg